

[cs] Návod k použití2
[sk] Návod na používanie ...25



HB64A.....

**Vestavná trouba
Zabudovaná rúra**

SIEMENS

Důležitá bezpečnostní upozornění	2	Vysazení a nasazení dvířek trouby	12
Příčiny škod.....	4	Demontáž krytu dvířek	13
Váš nový spotřebič	4	Demontáž a montáž skleněných tabulí.....	13
Ovládací panel.....	4	Co dělat v případě poruchy?	14
Volič funkcí.....	5	Tabulka závad	14
Senzory a displej.....	5	Výměna žárovky osvětlení trouby	15
Tlačítka pro změnu nastavených stupňů	5	Ochranné sklo	15
Vnitřek trouby.....	5	Zákaznický servis	15
Vaše příslušenství	6	Číslo E a číslo FD	15
Čištění příslušenství.....	6	Tipy jak šetřit energii a životní prostředí	15
Zvláštní příslušenství	6	Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí.....	15
Před prvním použitím	7	Úspora energie.....	15
Naprogramování času	7	Funkce horký vzduch eko	15
Vyhřátí trouby.....	7	Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu	17
Čištění příslušenství.....	7	Koláče a pečivo	17
Programování trouby	7	Rady a praktické pokyny pro pečení.....	18
Typ vyhřívání a teplota	7	Maso, drůbež, ryby	19
Rychlé vyhřátí	7	Tipy k pečení a grilování	20
Programování funkcí času	8	Příprava menu	20
Kuchyňský budík.....	8	Hotové výrobky.....	20
Délka doby vaření.....	8	Speciality	21
Čas ukončení.....	8	Rozmrazování	21
Aktuální čas.....	9	Sušení	22
Změna základního nastavení	9	Výroba džemů	22
Automatické vypnutí	10	Akrylamid v pokrmech	23
Samočisticí funkce	10	Zkušební pokrmy	23
Důležité pokyny	10	Pečení	23
Před spuštěním funkce samočištění	10	Grilování.....	24
Nastavení.....	10		
Po skončení funkce samočištění	11		
Péče o spotřebič a jeho čištění	11		
Čisticí prostředky	11		
Funkce osvětlení	12		
Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin.....	12		

Další informace o výrobcích, příslušenství, náhradních dílech a servisu najdete na internetu na: www.siemens-home.com a v internetovém obchodu: www.siemens-eshop.com

Důležitá bezpečnostní upozornění

Pečlivě si přečtěte tento návod. Jedině tak můžete svůj spotřebič správně a bezpečně používat. Návod k použití a návod k montáži uschovejte pro pozdější použití nebo pro dalšího majitele.

Tento spotřebič je určen pouze pro vestavbu. Řiďte se speciálním návodem k montáži.

Po vybalení spotřebič zkontrolujte. V případě poškození během přepravy spotřebič nezapojte.

Spotřebiče bez zástrčky smí zapojovat pouze oprávněný odborník. Pokud je spotřebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotřebič je určený pouze pro použití v domácnosti a v odpovídajícím prostředí domácnosti. Spotřebič používejte pouze k přípravě pokrmů a nápojů. Spotřebič mějte během provozu pod dozorem. Spotřebič používejte pouze v uzavřených prostorech.

Děti od 8 let a osoby s omezenými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi nebo s nedostatkem zkušeností a vědomostí smějí tento spotřebič používat pouze pod dozorem nebo pokud byly seznámeny s bezpečným používáním spotřebiče a pochopily nebezpečí s tím spojená.

Děti si nesmí se spotřebičem hrát. Čištění a uživatelskou údržbu nesmí provádět děti bez dozoru.

Příslušenství zasunujte do varného prostoru vždy správně. *Viz popis příslušenství v návodu k použití.*

Nebezpečí požáru!

- Hořlavé předměty uložené ve varném prostoru se mohou vznítit. Do varného prostoru nikdy neukládejte hořlavé předměty. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče, když uvnitř začne vznikat dým. Spotřebič vypněte a vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Při otevření dvířek spotřebiče vznikne průvan. Papír na pečení by se mohl dostat do kontaktu s topnými prvky a vznítit se. Papír na pečení při předehřívání nikdy nepokládejte na příslušenství bez upevnění. Zatižte papír na pečení vždy nádobou nebo formou na pečení. Papírem na pečení vyložte vždy jen plochu, kterou budete potřebovat. Papír na pečení nesmí přesahovat okraje příslušenství.

Nebezpečí popálení!

- Přístroj se silně zahřívá. Nikdy se nedotýkejte horkých ploch nebo topných článků ve vnitřním prostoru. Nechte přístroj pokaždé vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu k přístroji.
- Příslušenství a nádoby jsou velmi horké. Horké příslušenství a nádoby vyndavejte z varného prostoru vždy chňapkou.
- Alkoholové páry se mohou v horkém varném prostoru vznítit. Nikdy nepoužívejte k přípravě pokrmů velké množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Používejte pouze malé množství nápojů s vysokým procentem alkoholu. Opatrně otevřete dvířka spotřebiče.

Nebezpečí opaření!

- Přístupné součásti jsou během provozu horké. Nikdy se nedotýkejte horkých součástí. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Při otevření dvířek spotřebiče může unikat horká pára. Dvířka spotřebiče otevírejte opatrně. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Z vody v horkém varném prostoru může vzniknout horká pára. Nikdy nelijte do horké trouby vodu.

Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem!

- Neodborné opravy jsou nebezpečné. Pokud je spotřebič vadný, vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis. Opravu smí vykonávat výhradně technik zákaznického servisu vyškolený naší společností.
- Kontaktem s horkými součástmi spotřebiče může dojít k roztavení kabelové izolace elektrických spotřebičů. Zabraňte kontaktu přírodních kabelů elektrických spotřebičů s horkými součástmi spotřebiče.
- Pokud by do spotřebiče vnikla vlhkost, může to mít za následek úraz elektrickým proudem. Nepoužívejte vysokotlaký ani parní čistič.
- Při výměně žárovky ve varném prostoru jsou kontakty objímky žárovky pod proudem. Před výměnou vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce.
- Vadný spotřebič může způsobit úraz elektrickým proudem. Vadný spotřebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte síťovou zástrčku ze zásuvky nebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečí požáru!

- Volné zbytky pokrmů, tuk a šťáva z pečení se mohou během samočištění vznítit. Před každým samočištěním odstraňte z varného prostoru a z příslušenství hrubé nečistoty.
- Spotřebič je během samočištění zvenku velmi horký. Nikdy nezavěšujte hořlavé předměty, např. utěrky, na madlo dvířek trouby. Přední strana spotřebiče musí být volná. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.

Nebezpečí popálení!

- Varný prostor se během samočištění silně zahřívá. Nikdy neotevírejte dvířka spotřebiče nebo neposunujte zajišťovací mechanismus rukou. Nechte spotřebič vychladnout. Udržujte děti mimo dosah spotřebiče.
- Vnější strana přístroje se během samočištění velmi zahřívá. Nedotýkejte se dvířek přístroje. Nechte přístroj vychladnout. Zabraňte dětem v přístupu.

Nebezpečí vážného poškození zdraví!

Spotřebič se během samočištění silně zahřívá. Nepřílnavá vrstva plechů a forem by se zničila a vznikly by jedovaté plyny. Při samočištění nikdy ve spotřebiči nenechávejte plechy a formy s nepřilnavou vrstvou. Současně čistěte pouze smaltované příslušenství.

Příčiny škod

Pozor!

- Příslušenství, fólie, papír na pečení nebo nádoba na dně trouby: Na dno trouby nepokládejte žádné příslušenství. Na dno trouby nepokládejte fólii jakéhokoli druhu ani papír na pečení. Pokud je nastavená teplota nad 50 °C, nastavte na dno trouby žádné nádoby. Hrozí hromadění tepla. Doby pečení pak již nesouhlasí a poškozuje se smalt.
- Voda v horkém varném prostoru: Nikdy nelijte do horkého varného prostoru vodu. Vznikla by pára. Změnou teploty by mohlo dojít k poškození smaltu.

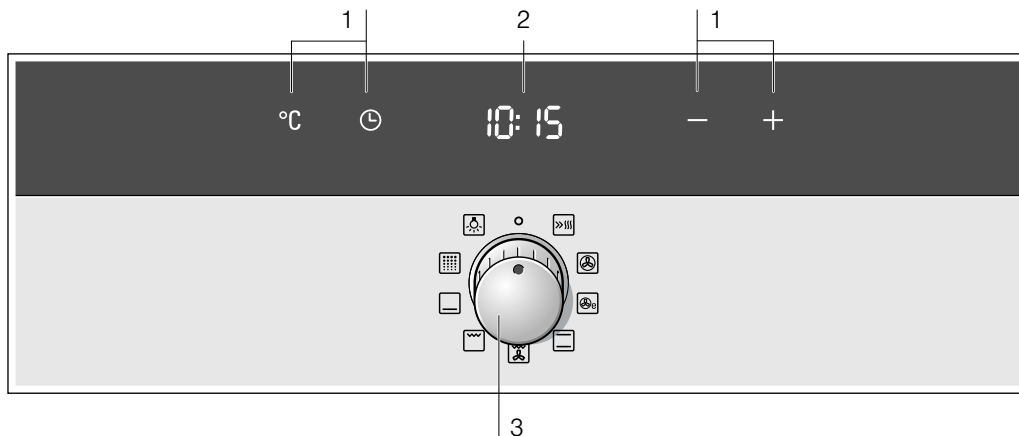
- Vlhké potraviny: V uzavřené troubě neuchovávejte po delší dobu vlhké potraviny. Poškodil by se smalt.
- Štáva z ovoce: Velmi šťavnaté ovocné koláče nekladte na plech příliš hustě. Štáva z ovoce kapající z plechu by způsobila skvrny, které již nelze odstranit. Pokud možno použijte univerzální vysoký plech.
- Chladnutí s otevřenými dvířky: Troubu nechávejte vychladnout pouze zavřenou. I když dvířka jen pootevřete, může časem dojít k poškození okolního nábytku.
- Silně znečištěné těsnění dvířek: Je-li těsnění dvířek silně znečištěné, dvířka spotřebiče správně nedovírají. Mohlo by dojít k poškození okolního nábytku. Těsnění dvířek udržujte vždy v čistotě.
- Dvířka spotřebiče jako sedátko nebo odkládací plocha: Na otevřená dvířka spotřebiče nestoupejte, nesedejte ani se na ně nevěšete. Na dvířka spotřebiče nestavte žádné nádoby ani příslušenství.
- Zasunutí příslušenství: V závislosti na typu spotřebiče může příslušenství při zavírání dvířek spotřebiče poškrábat skleněnou tabuli. Příslušenství vždy zasuňte do varného prostoru až nadoraz.
- Převážení spotřebiče: Spotřebič nepřeházejte ani nedržte za madlo dvířek. Madlo dvířek by nevydrželo váhu spotřebiče a mohlo by se zlomit.

Váš nový spotřebič

Představujeme vám vaši novou troubu. V této kapitole jsou vysvětleny funkce ovládacího panelu a jeho jednotlivých prvků. Rovněž zde naleznete informace o příslušenství a o vnitřních součástech trouby.

Ovládací panel

Zde je celkový pohled na ovládací panel. Na displeji nemohou být vyobrazeny všechny symboly najednou. Jednotlivé prvky se mohou lišit v závislosti na modelu spotřebiče.



Použití

1	Senzory
2	Displej
3	Ovládací knoflík funkcí

Zápusťný otočný volič











Některé pečicí trouby mají zápusťný otočný volič. Pro zasunutí a vysunutí v nulové poloze zatlačte na otočný volič.

Senzory

Netiskněte senzory silou. Tiskněte pouze příslušný symbol.

Volič funkcí

Voličem funkcí se nastavuje druh ohřevu.






Poloha	Použití
 Nulová poloha	Pečicí trouba je vypnutá.
 Rychloohřev	Pečicí trouba se velmi rychle zahřeje na nastavenou teplotu.
 3D horký vzduch	Pro koláče a pečivo na jedné až třech úrovních. Ventilátor na zadní stěně rovnoměrně rozhání teplo v troubě.
 Horký vzduch eco*	Pro koláče, pečivo, zmrazené potraviny, pečeně a ryby bez předehřátí na jedné úrovni. Ventilátor energeticky optimalizovaným způsobem rovnoměrně rozhání teplo v troubě.
 Horní/dolní ohřev*	Pro koláče, nákypy a libové pečeně, např. telecí nebo zvěřinu, na jedné úrovni. Teplo sálá rovnoměrně shora i zdola.
 Gril s cirkulací vzduchu	Pro pečení masa, drůbeže a ryb. Grilovací topné těleso a ventilátor se střídavě zapínají a vypínají. Ventilátor rozhání teplo rovnoměrně okolo pokrmů.
 Velkoplošný gril	Pro grilování steaků, klobás, toastů a ryb. Ohřívá se celá plocha pod grilovacím topným tělesem.
 Dolní ohřev	Pro zavařování, dopékání nebo zhnědnutí. Teplo sálá zdola.
 Samočištění	Pro automatické čištění varného prostoru. Pečicí trouba bude hřát, dokud se nečistoty nespálí.
 Osvětlení pečicí trouby	Rozsvícení osvětlení trouby.

* Druh ohřevu, kterým se podle normy EN 60350 určuje energetická třída.

Když zvolíte druh ohřevu, rozsvítí se symbol  na displeji.

Senzory a displej

Senzory slouží k nastavení různých funkcí. Na displeji se zobrazí nastavené hodnoty.

Senzor	Funkce senzoru
°C Teplota	Volba teploty a stupně grilování nebo stupně čištění.
 Funkce času	Volba budíku  , délky doby vaření  , času ukončení  a aktuálního času  .
- Minus	Snížení naprogramované hodnoty.
+ Plus	Zvýšení naprogramované hodnoty.

Na displeji se rozsvítí symbol té funkce času, která je právě aktivní.



Tlačítka pro změnu nastavených stupňů

Pomocí tlačítek **+** nebo **-** můžete nastavit všechny přednastavené a doporučené stupně.



+ = zvýšení nastavených stupňů.

- = snížení nastavených stupňů.

Rozmezí

30–270	Teplotní rozmezí	Teplota v pečicím prostoru ve °C.
1–3	Stupně grilování	Stupně grilování pro velkoplošný gril  . 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
	Čistící stupně	Stupně pro samočištění  . 1 = stupeň 1, slabý 2 = stupeň 2, střední 3 = stupeň 3, silný
1 s – 23:59 h		Doba přípravy
1 s – 23:59 h		Doba spínacích hodin.

Symbol ohřevu

Když se pečicí trouba zahřívá, svítí na displeji symbol . Když pečicí trouba dosáhne optimální teploty pro vložení pokrmu a udržuje ji konstantní, symbol  zhasne.


V případě grilování a čištění symbol  nesvítí.

Vnitřek trouby

Uvnitř trouby se nachází osvětlení. Ventilátor zabraňuje přílišnému zahřátí pečicí trouby.

Osvětlení pečicí trouby

Během provozu svítí v troubě osvětlení. Osvětlení pečicí trouby zhasne, když nastavíte teplotu nižší než 60 °C a během automatického čištění. Díky tomu je možné optimální a přesné nastavení.

Nastavením voliče funkcí do polohy  můžete osvětlení zapnout i při vypnuté troubě.

Ventilátor

Ventilátor se zapíná a vypíná dle potřeby. Horký vzduch odchází horní částí dvířek. Pozor! Nezakrývejte větrací otvor. Mohlo by dojít k přehřátí trouby.

Ventilátor běží po určitou dobu i poté, co je trouba vypnutá – urychluje se tak její vychladnutí.

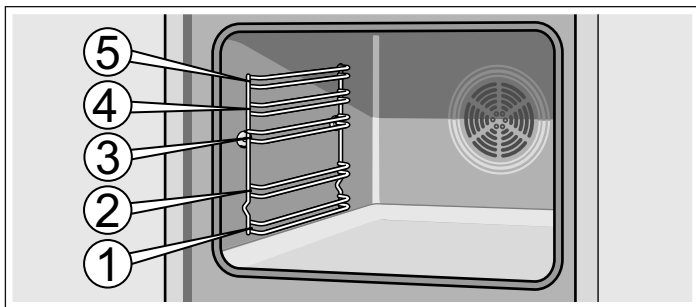
Vaše příslušenství

Příslušenství, které je součástí dodávky, je vhodné pro velké množství pokrmů. Dbejte na to, abyste příslušenství zasunuli do pečicí trouby vždy správně.

Aby se vám některé pokrmy podařily ještě lépe nebo pro ještě komfortnější používání vaší pečicí trouby je k dispozici výběr zvláštního příslušenství.

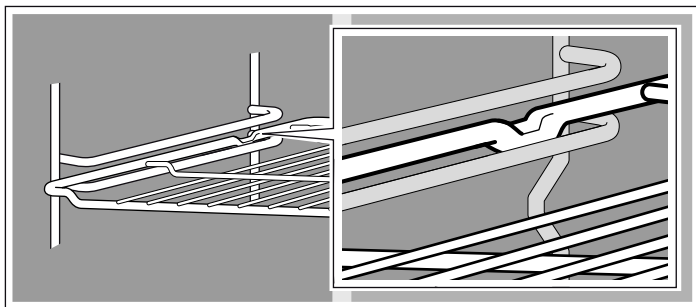
Čištění příslušenství

Příslušenství lze v pečicí troubě umístit do 5 různých výšek. Příslušenství vždycky zasuňte co možná nejdál, aby se nedotýkalo skleněné tabule dvířek pečicí trouby.



Příslušenství lze vytáhnout do poloviny, až zaskočí. Tak budete moci snadno vyjmout pokrmy.

Při zasouvání příslušenství do pečicí trouby dbejte na to, aby zakřivení bylo na zadním konci příslušenství. Jen tak ho lze správně zasunout.



V závislosti na vybavení má spotřebič výsuvné kolejnice, které mírně zaskočí, když je úplně vytáhnete. Tak na ně lze snadno umístit příslušenství. Pro odblokování zatlačte výsuvné kolejnice mírným tlakem zpět do pečicí trouby.

Upozornění: Když se příslušenství zahřeje, může se zdeformovat. Po vychladnutí deformace zmizí. Na funkčnost to nemá žádný vliv.


K vaší troubě se jako příslušenství dodávají některé z následujících výrobků.

Toto příslušenství je možné zakoupit v našem odborném servisu, ve specializovaných obchodech nebo na Internetu. Uveďte číslo HZ.



Rošt

Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.

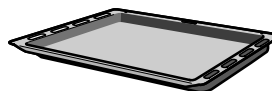
Rošt zasuňte otevřenou stranou směrem k dvířkům pečicí trouby a zakřivením dolů .



Smaltovaný plech na pečení

Pro koláče, pečivo a cukroví.

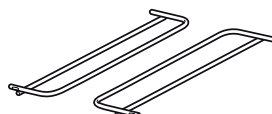
Plech na pečení zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.



Univerzální vysoký plech

Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také jako nádobu na zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.

Univerzální vysoký plech zasuňte do pečicí trouby zkosenou stranou k dvířkům.



Držáky příslušenství

Při automatickém samočištění můžete současně vyčistit také univerzální vysoký plech nebo smaltovaný plech na pečení.

Za tímto účelem nasadte vpravo a vlevo držáky příslušenství.

Zvláštní příslušenství

Zvláštní příslušenství lze zakoupit v našem zákaznickém servisu nebo ve specializované prodejně. V našich prospektech a na internetu naleznete velkou nabídku příslušenství pro pečicí troubu. Dostupnost zvláštního příslušenství a možnost objednání přes internet se v jednotlivých zemích liší. Nahlédněte do prodejních podkladů.


Každé zvláštní příslušenství se nehodí pro všechny spotřebiče. Při nákupu uveďte prosím vždy přesné označení (č. E) svého spotřebiče.

Zvláštní příslušenství	Číslo HZ	Použití
Smaltovaný plech na pečení	HZ361000	Pro koláče, pečivo a cukroví.
Univerzální vysoký plech	HZ362000	Pro šfavnaté koláče, pečivo, zmrazené pokrmy a velké pečeně. Lze použít také jako nádobu na zachycení tuku, když grilujete přímo na roštu.
Rošt	HZ364000	Pro nádoby, formy na pečení, pečeně, grilované pokrmy a zmrazené pokrmy.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideální pro pizzu, zmrazené pokrmy nebo velké kulaté koláče. Plech na pizzu můžete používat také místo univerzálního vysokého plechu. Plech postavte na rošt a řiďte se údaji uvedenými v tabulkách.
Skleněný pekáč	HZ915001	Skleněný pekáč je vhodný pro dušené pokrmy a nákypy připravované v pečicí troubě. Je vhodný především pro automatické programy nebo pečicí automatiku.
Trojité teleskopický výsuv	HZ368300	Pomocí výsuvných kolejníc ve výškách 1, 2 a 3 můžete příslušenství úplně vytáhnout, aniž by se překlopilo.

Před prvním použitím

Zde je popsáno, co musíte udělat, než budete v pečící troubě poprvé připravovat pokrmy. Nejprve si přečtete kapitulu *Bezpečnostní pokyny*.

Naprogramování času

Po zapojení se na displeji rozsvítí symbol  a **0:00**. Nastavte na hodinách aktuální čas.

1. Stiskněte senzor .


Na displeji se zobrazí čas **12:00**.


2. Pomocí senzorů **+** nebo **-** nastavte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru .

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Vyhřátí trouby

Zápachu novoty z trouby se zbavíte vyhřátím prázdné zavřené trouby. Nejúčinnějším způsobem je vyhřívání trouby po dobu jedné hodiny se zapnutým ohřevem shora i zespodu  na 240 °C. Zkontrolujte, že uvnitř trouby nejsou žádné zbytky obalu.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte ohřev shora a zespodu .

2. Stiskněte senzor **+**, dokud se na displeji nezobrazí 240 °C.

Po uplynutí jedné hodiny troubu vypněte. Provedete to tak, že ovládací knoflík funkcí nastavíte do polohy 0.

Čištění příslušenství

Před prvním použitím příslušenství důkladně omyjte hadříkem a teplou vodou s trochou saponátu.

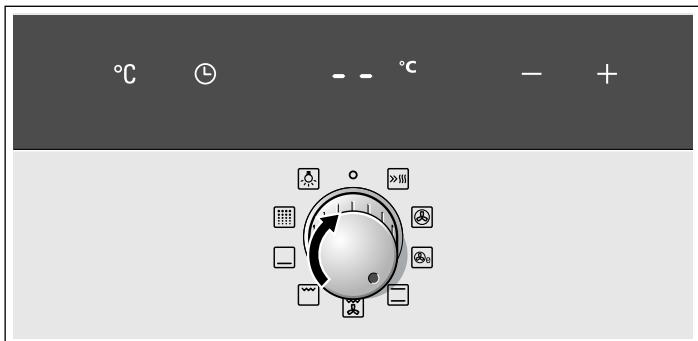
Programování trouby

Existuje několik způsobů, jak programovat troubu. Níže popisujeme, jak naprogramovat typ ohřevu a teplotu nebo stupeň grilování. U trouby lze naprogramovat dobu přípravy a čas ukončení každého jídla. Pro více informací viz kapitola *Programování funkcí času*.

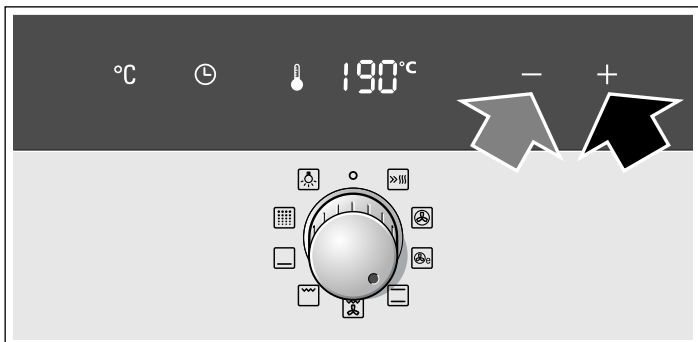
Typ vyhřívání a teplota

Příklad z obrázku: teplo shora a zespodu  na 190 °C.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.



2. Pomocí senzorů **+** nebo **-** nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.



Trouba se začíná vyhřívát.

Vypnutí trouby

Nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy.

Změna nastavení


Typ vyhřívání a teplotu nebo stupeň grilování lze kdykoli změnit.

Rychlé vyhřátí

Pomocí funkce rychlé vyhřátí dosáhne trouba naprogramované teploty velmi rychle.

Rychlé vyhřátí se používá pro teploty vyšší než 100 °C.


Abyste dosáhli rovnoměrného upečení, je nutno připravovaný pokrm vložit do trouby až po ukončení funkce rychlého vyhřátí.

1. Ovládačem funkcí navolte rychlý ohřev .

2. Zvolte požadovanou teplotu pomocí senzorů **+** a **-**.

Na displeji se rozsvítí symbol . Trouba se začíná vyhřívát.

Konec rychlého vyhřátí


Zazní signál a symbol  zhasne. Vložte pokrm do trouby a zvolte požadovanou funkci a teplotu.

Zrušení rychlého vyhřátí

Nastavte ovládací knoflík funkcí do nulové polohy. Trouba se vypne.

Upozornění: U funkce rychlé vyhřátí není možné naprogramovat délku doby vaření.

Programování funkcí času

Tato trouba má několik funkcí času. Pomocí senzoru  se aktivuje menu a lze přepínat mezi různými funkcemi. Během provádění nastavení jsou symboly času rozsvícené. Již naprogramovanou funkci času lze změnit pomocí senzorů **+** nebo **-**.

Kuchyňský budík

Funkce budíku s alarmem je nezávislá na provozu trouby. Budík s alarmem má svůj vlastní signál. Lze tedy spolehlivě rozlišit, zda uplynul čas nastavený na budíku s alarmem nebo zda došlo k automatickému vypnutí trouby (uplynutí doby přípravy).


1. Stiskněte senzor .

Na displeji se rozsvítí symbol .


2. Naprogramujte čas budíku s alarmem pomocí senzorů **+** nebo **-**.

Navrhovaná hodnota senzoru **+** = 10 minut

Navrhovaná hodnota senzoru **-** = 5 minut

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika vteřinách. Začne odpočítávání času budíku s alarmem. Na displeji se rozsvítí symbol  a zobrazí se odpočítávání času budíku s alarmem.

Uplynul čas budíku s alarmem

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **00:00**. Vypněte budík s alarmem pomocí senzoru .

Změna času budíku s alarmem






Změňte čas budíku s alarmem pomocí senzorů **+** nebo **-**. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Zrušení času budíku s alarmem

Pokud se trouba vypne, budík s alarmem stále funguje. Nastavte čas budíku s alarmem na **00:00** pomocí senzoru **-**. Budík s alarmem se vypne.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.


Délka doby vaření

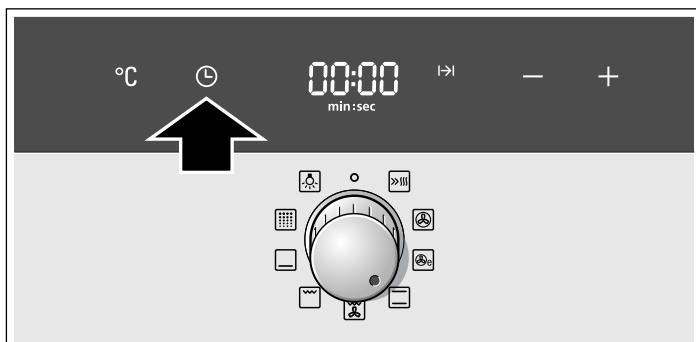
Trouba umožňuje naprogramovat délku doby vaření pro jednotlivé potraviny. Po uplynutí doby vaření se trouba automaticky vypne. Díky tomu není nutné kvůli vypnutí trouby přerušovat jiné práce a ani nedojde k překročení délky doby vaření z nepozornosti.

Příklad z obrázku: délka doby vaření 45 minut.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte typ vyhřívání.

2. Stiskněte dvakrát senzor .

Na displeji se zobrazí **00:00** a symbol délky doby vaření .

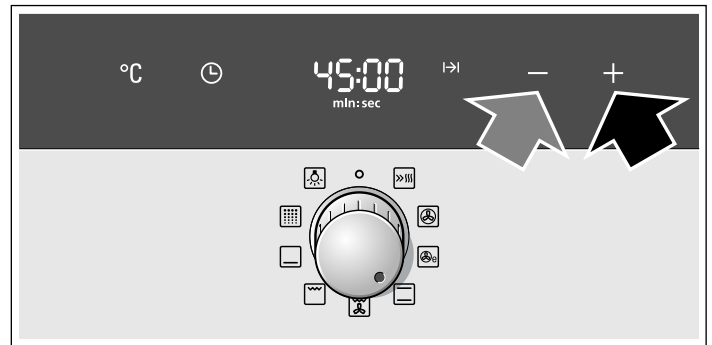


3. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci senzorů

+ nebo **-**.


Navrhovaná hodnota senzoru **+** = 30 minut

Navrhovaná hodnota senzoru **-** = 10 minut





4. Stiskněte senzor °C.


Pomocí senzorů **+** nebo **-** nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.

Po několika sekundách se trouba zapne. Na displeji se zobrazí nastavená teplota a rozsvítí se symbol .


Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí **00:00**. Dvakrát stiskněte tlačítko . Pomocí tlačítek **+** nebo **-** nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko  a nastavte volič funkcí na 0. Pečící trouba je vypnutá.

Změna doby přípravy






Stiskněte dvakrát senzor . Změňte délku doby vaření za pomoci senzorů **+** nebo **-**.

Zrušení doby přípravy

Stiskněte dvakrát senzor . Nastavte dobu vaření na **00:00** pomocí senzoru **-**. Čas byl zrušen.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem , délku doby vaření , čas ukončení  nebo aktuální čas , tiskněte opakovaně tlačítko , dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete mít jídlo hotové. V takovém případě se trouba zapne automaticky a vypne se v požadovanou hodinu. Například lze vložit pokrm do trouby ráno a troubu naprogramovat, aby jídlo bylo hotové v poledne.

Ujistěte se, že se potravina nemůže zkazit, bude-li delší dobu čekat v troubě.

Příklad z obrázku: je 10:30 hodin, doba vaření je 45 minut a trouba se má vypnout v 12:30 hodin.

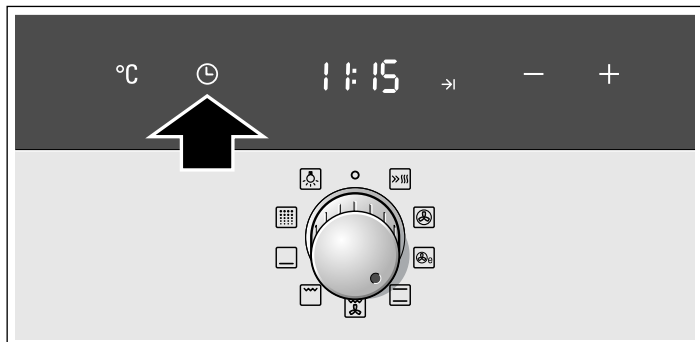
1. Nastavte ovládací knoflík funkcí.

2. Stiskněte dvakrát senzor .

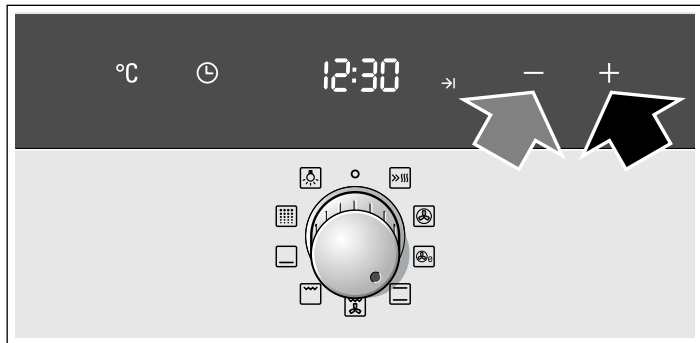
3. Naprogramujte délku doby vaření za pomoci senzorů **+** nebo **-**.

4. Stiskněte senzor ⌚.

Na displeji se zobrazí, v kolik hodin bude jídlo hotové a symbol pro ukončení vaření →|.



5. Odložte čas ukončení pomocí senzorů + nebo -.



6. Stiskněte senzor °C.

Pomocí senzorů + nebo - nastavte teplotu nebo požadovaný stupeň grilování.

Na displeji se zobrazí nastavená teplota a symbol →|, trouba je nastavená v poloze čekání. Po zapnutí trouby se zobrazí nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Doba pečení uplynula

Zazní akustický signál. Pečící trouba přestane hřát. Na displeji se zobrazí 00:00. Dvakrát stiskněte tlačítko ⌚. Pomocí tlačítek + nebo - nastavte novou dobu pečení nebo stiskněte tlačítko ⌚ a nastavte volič funkcí na 0. Pečící trouba je vypnutá.

Změna času ukončení

Stiskněte třikrát senzor ⌚. Změňte čas ukončení za pomoci senzorů + nebo -. Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách. Čas ukončení neměňte, pokud již doba vaření začala ubíhat. Výsledek vaření by mohl být jiný.

Zrušení času ukončení

Stiskněte třikrát senzor ⌚ a pomocí senzoru - přenastavte čas ukončení na aktuální čas. Trouba se zapne.

Zjištění nastaveného času

V případě, že jste naprogramovali několik funkcí času, rozsvítí se na displeji příslušné symboly.

Chcete-li zjistit čas budíku s alarmem ⏰, délku doby vaření |→|, čas ukončení →| nebo aktuální čas ⌚, tiskněte opakovaně tlačítko ⌚, dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Aktuální čas

Po zapojení nebo po přerušení dodávky elektrického proudu se na displeji rozsvítí symbol ⌚ a 0:00. Nastavte na hodinách aktuální čas.

1. Stiskněte senzor ⌚.

Zobrazí se čas 12:00.

2. Pomocí senzorů + nebo - nastavte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru ⌚.

Po několika sekundách se zobrazí naprogramovaný čas.

Změna času

Předtím nesmí být nastavená žádná jiná funkce času, trouba musí být vypnutá.

1. Stiskněte dvakrát senzor ⌚.

Na displeji se rozsvítí symbol ⌚.

2. Pomocí senzorů + nebo - změňte čas.

3. Potvrďte čas pomocí senzoru ⌚.

Naprogramovaný čas se zobrazí po několika sekundách.

Skrytí času

Je možné čas nezobrazovat. Více najdete v kapitole *Změna základního nastavení*.

Změna základního nastavení

U této trouby jsou k dispozici různá základní nastavení. Tato nastavení mohou být přizpůsobena zvláštním potřebám uživatele.

Základní nastavení	Volba 0	Volba 1	Volba 2	Volba 3
⌚ 1 Délka trvání signálu po uplynutí doby vaření nebo času budíku s alarmem	-	cca 10 sek.	cca 2 min*	cca 5 min
⌚ 2 Ukazatel času	ne	ano*	-	-
⌚ 3 Časová prodleva, než dojde k použití zvoleného nastavení	-	cca 2 sek.	cca 4 sek.*	cca 10 sek.
⌚ 5 Byly namontovány výsuvné lišty.	ne	ano	-	-
⌚ 6 Zvolit pro všechny hodnoty nastavení od výrobce	ne*	ano	-	-

* Nastaveno od výrobce

Trouba musí být vypnutá.

1. Tiskněte senzor ⌚ po dobu asi 4 sekund.

Na displeji se zobrazí aktuální základní nastavení pro trvání signálu, např. ⌚ 1 volba 2.

2. Změňte základní nastavení pomocí senzorů + nebo -.

3. Potvrďte pomocí senzoru ⌚.

Na displeji se zobrazí následující základní nastavení. Pomocí senzoru ⌚ lze procházet všechna nastavení a pomocí senzorů + nebo - lze tato měnit.

4. Pro ukončení tiskněte senzor ⌚ po dobu asi 4 sekund.

Všechna základní nastavení byla použita.

Základní nastavení mohou být kdykoli znovu změněna.

Automatické vypnutí

Pokud po dobu několika hodin nebyla provedena změna nastavení, bude aktivováno automatické vypnutí. Trouba přestane vyhřívat. Toto bude záviset na zvolené teplotě a stupni grilu.

Automatické vypnutí se aktivuje

Zazní zvukový signál. Na displeji se zobrazí **FB**. Trouba přestane vyhřívat.

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne.

Zrušení automatického vypnutí

Aby nedošlo k nechtěné aktivaci automatického vypnutí, musí být nastavena doba vaření. Trouba vyhřívá, dokud neuplyne tato doba vaření.

Samočisticí funkce

Při samočištění se trouba vyhřeje na cca 500 °C. Zbytky po pečení či grilování se tak spálí a v troubě stačí pouze vyčistit vzniklý popel.

K dispozici jsou tři stupně čištění.

Stupeň	Intenzita čištění	Trvání
1	Mírné čištění	cca 1 h 15 min.
2	Středně silný výkon	cca 1 h 30 min.
3	Silné	cca 2 h

Čím je znečištění silnější a starší, tím vyšší musí být stupeň čištění. Vnitřek trouby postačí vyčistit jednou za dva nebo tři měsíce. Jednotlivé čištění vyžaduje pouze cca 2,5 - 4,7 kWh.

Důležité pokyny

Dveře pečicí trouby se automaticky zablokují z důvodu vaší bezpečnosti. Dveře pečicí trouby se znovu otevřou až tehdy, když se pečicí prostor mírně ochladí a symbol klíče zhasne.

Osvětlení pečicí trouby v průběhu samočištění nesvítí.

⚠ Nebezpečí popálení!

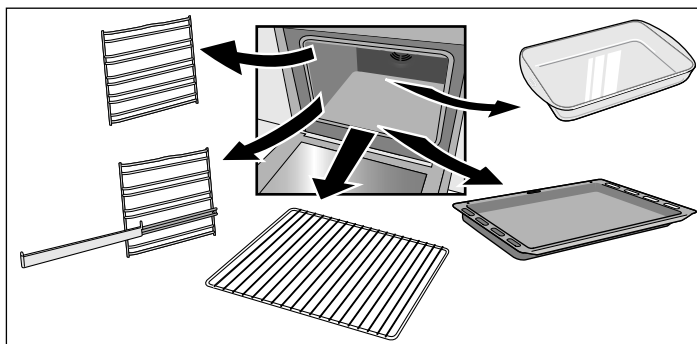
- Pečicí prostor je během samočištění velmi horký. Nikdy neotvírejte dveře přístroje ani neposouvejte zajišťovací háky rukou. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.
- Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy se nedotýkejte dveří přístroje. Nechte přístroj ochladit. Udržujte mimo dosah dětí.

⚠ Nebezpečí požáru!

Přístroj je během samočištění velmi horký na povrchu. Nikdy nezavěšujte na madlo dvířek hořlavé předměty, např. utěrky na nádobí. Přední strana přístroje musí zůstat volná.

Před spuštěním funkce samočištění

Vnitřek trouby musí být prázdný. Vyjměte příslušenství, nádoby, závěsné rošty nebo vodicí lišty. Pro sundání závěsných roštů nebo vodicích lišt viz kapitolu *Péče a čištění*.



Očistěte dvířka trouby a postranní plochy uvnitř trouby v místě těsnění.

⚠ Nebezpečí požáru!

Zbytky jídla, tuku nebo vypečené šťávy mohou vzplanout. Vlhkým hadříkem otřete vnitřek trouby a příslušenství, které se bude v troubě čistit.

Společné čištění příslušenství

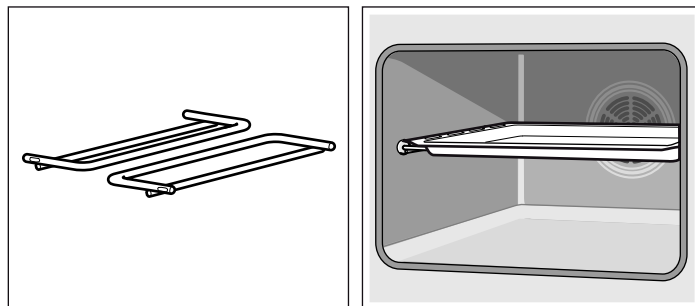
Závěsné rošty nebo ližiny umístěné vlevo a vpravo nejsou vhodné pro funkci samočištění. Vyjměte je z trouby.

Pro optimální vyčištění vnitřku trouby se doporučuje provádět samočištění s vyjmutými pečicími plechy. Nicméně v kombinaci s držákem příslušenství se univerzální smaltovaný hluboký plech nebo plochý pečicí plech mohou čistit pomocí funkce samočištění. Příslušenství čistěte vždy jednotlivě.

Rošt se nesmí čistit pomocí samočisticí funkce

Není-li vaše trouba vybavena takovýmto držákem příslušenství, můžete si ho zakoupit prostřednictvím našeho odborného servisu nebo přes internet pod objednávacím číslem 466546.

Držák příslušenství se nasazuje vlevo i vpravo.



Opláchněte z příslušenství zbytky jídla, tuku a vypečené šťávy.


Položte univerzální hluboký plech nebo plochý pečicí plech na držák.

⚠ Nebezpečí ohrožení zdraví!



Během čištění nekládejte antiadhezní plechy ani formy. Žár narušuje antiadhezní povrch a uvolňují se toxické plyny.

Nastavení


Jakmile zvolíte stupeň čištění, provedte nastavení trouby.

1. Pomocí ovládacího knoflíku funkcí zvolte funkci samočištění .
2. Požadovaný stupeň čištění nastavte pomocí senzorů + nebo -.

Na displeji se zobrazí stupeň čištění a symbol **I→I**. Samočištění začíná po několika sekundách.

Krátce po zahájení se zablokují dvířka trouby. Na displeji se rozsvítí symbol . Pouze až po zhasnutí symbolu  je možno dvířka znovu otevřít.


Samočistění je dokončeno

Na displeji se zobrazí 00:00. Trouba přestane vyhřívat. Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne. Dvířka trouby bude možno znovu otevřít, až na displeji zhasne symbol .

Změna stupně čištění


Po zahájení čištění nelze stupeň čištění měnit.




Přerušit funkci samočištění

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule. Trouba se vypne. Dvířka trouby bude možno znovu otevřít, až na displeji zhasne symbol .


Pozdější čas ukončení

Trouba umožňuje naprogramovat, v kolik hodin si přejete dokončit samočištění. Samočištění může tedy probíhat např. v noci, aby se trouba mohla přes den používat.

Naprogramujte dle popisu v bodech 1 a 2. Před spuštěním funkce samočištění stiskněte třikrát senzor  a pomocí senzorů + nebo - odložte čas ukončení.

Trouba přejde do režimu čekání. Na displeji se zobrazí stupeň čištění a symbol . Jakmile je samočištění zahájeno, zobrazí se doba trvání a symbol . Symbol  zhasne.

Zjištění nastaveného času

Chcete-li zjistit délku doby stupně čištění nebo čas ukončení samočištění, stiskněte několikrát senzor , dokud se nerozsvítí požadovaný symbol. Příslušná hodnota se na několik vteřin zobrazí na displeji.

Po skončení funkce samočištění

Jakmile vnitřek trouby vychladne, otřete vlhkým hadříkem sešvažené zbytky.

Péče o spotřebič a jeho čištění

Aby si trouba zachovala svůj zářivý vzhled a své provozní schopnosti co nejdéle, je zapotřebí věnovat jí patřičnou péči a udržovat ji v náležitě čistotě. Níže uvádíme, jak o troubu pečovat a jak postupovat při jejím čištění.

Upozornění

- Je možné, že na čelní straně trouby se vyskytnou rozdíly v zabarvení způsobené rozdílností materiálů jako jsou sklo, plast či kov.
- Výrazné stíny na skle dvířek se mohou jevit jako šmouhy, ve skutečnosti se však jedná o odraz světla z žárovky vnitřního osvětlení trouby.
- Smalt se při velmi vysoké teplotě začíná vypalovat. To může vést k mírnému zesvětlení barvy. Jedná se o normální jev, který nemá žádný vliv na funkčnost trouby. Na okrajích tenkých plechů není možné nanést smalt po celém povrchu. Z tohoto důvodu mohou na dotek působit hrubým dojmem, i když ochrana plechu proti korozi tím není nijak narušena.

Čisticí prostředky

Dbejte informací uvedených v tabulce, aby nedošlo k poškození různých povrchů trouby z důvodu použití nevhodného čisticího prostředku. Nikdy nepoužívejte

- abrazivní nebo žíravé čisticí prostředky,
- silné čisticí prostředky s obsahem alkoholu,
- drátěnky nebo houbičky s hrubým povrchem,
- čisticí zařízení využívající vysokého tlaku nebo proudu páry.

Nové hadříky před použitím důkladně propte.

Místo	Čisticí prostředky
Přední strana trouby	Teplá voda s trochou saponátu: Otřete hadříkem a osušte jemnou utěrkou. Nepoužívejte prostředky na čištění skel ani škrabky na sklo.
Nerezová část	Teplá voda s trochou saponátu: Otřete hadříkem a osušte jemnou utěrkou. Skrvny po vodním kameni, tuku, škrobové moučce a bílku očistěte okamžitě, jinak by mohlo pod těmito skvrnami docházet ke korozi. V našich servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách lze zakoupit specifické čisticí prostředky pro ošetřování nerezové oceli, které jsou vhodné i pro teplé povrchy. Čisticí prostředek nanášejte velmi jemným měkkým hadříkem.
Sklo	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte škrabku na sklo.
Okénko	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte alkohol, ocet ani jiné čisticí přípravky s obsahem abraziv nebo kyselin.
Skla ve dvířkách	Prostředek na čištění skel: Očistěte pomocí jemného hadříku. Nepoužívejte škrabky na sklo.
Kryt dvířek	Specifické čisticí prostředky pro ošetřování nerezové oceli (lze zakoupit v našich servisních střediscích nebo ve specializovaných prodejnách). Řiďte se pokyny výrobce.
Vnitřní část trouby	Teplá voda s trochou saponátu nebo octová voda: Očistěte hadříkem. V případě extrémních nečistot použijte kovovou drátěnku z nerezové oceli nebo specifické čisticí prostředky na trouby. Použijte je až po vychladnutí vnitřku trouby. Doporučujeme raději používat funkci samočištění. Pro více informací viz kapitola <i>Samočisticí funkce</i> .

Místo	Čistící prostředky
Ochranný skleněný kryt osvětlení trouby	Teplá voda s trochou saponátu: Očistěte hadříkem.
Závěsné rošty nebo vodicí lišty	Teplá voda s trochou saponátu: Nechte odmočit a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.
Výsuvné lišty	Teplá voda s trochou saponátu: Očistěte hadříkem nebo kartáčkem. Nenechávejte odmočit ani nemyjte v myčce.
Příslušenství	Teplá voda s trochou saponátu: Nechte odmočit a očistěte hadříkem nebo kartáčkem.

Funkce osvětlení

Pro usnadnění čištění trouby je možné uvnitř trouby zapnout osvětlení.

Zapnutí osvětlení trouby

Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy .

Osvětlení se zapne.

Vypnutí osvětlení trouby

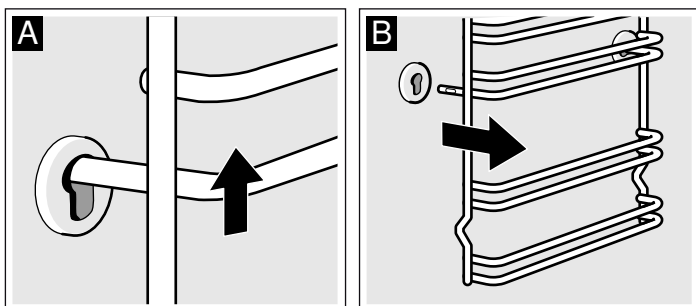
Otočte ovladač funkcí do polohy .

Sundání a nasazení obou závěsných roštů neboli ližin

Levý i pravý závěsný rošt nebo výsuvné ližiny je možno kvůli čištění vyndat. Trouba musí být vychladlá.

Vyjmutí rámu nebo kolejnič

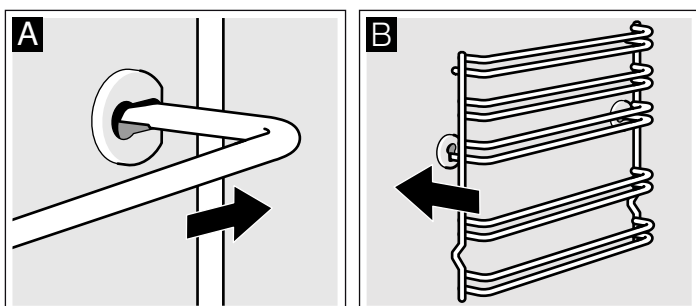
1. Rám nebo kolejnič nazdvihněte vpředu nahoru a vyhákněte (obr. A).
2. Poté rám nebo kolejnič vytáhněte úplně dopředu a vyjměte (obr. B).



Rámy nebo kolejnič vyčistěte mycím prostředkem a houbičkou. Na úporné nečistoty použijte kartáček.

Zavěšení roštů nebo vodicích lišt

1. Závěsný rošt nebo vodicí lištu zasuňte nejprve do zadní drážky a přitiskněte mírně směrem dozadu (obrázek A)
2. a poté jej zasuňte do přední drážky (obrázek B).

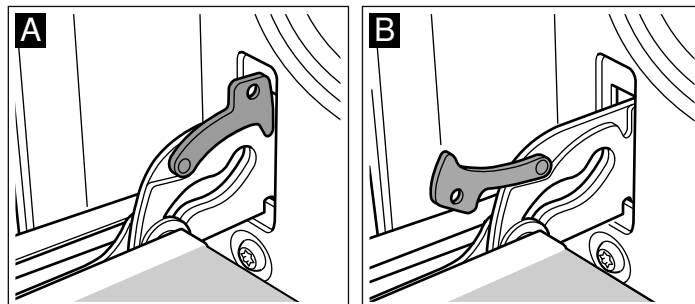


Závěsné rošty nebo vodicí lišty zapadají na levé i na pravé straně. Ohyb musí vždy směřovat dolů.

Vysazení a nasazení dvířek trouby

Vysazení dvířek trouby usnadňuje jejich demontáž a čištění skel.

Závěsy dvířek trouby jsou vybaveny pojistkou. Je-li pojistka zavřená (obr. A), dvířka nelze vysadit. Otevřením pojistky za účelem vysazení dvířek (obr. B), se zároveň zablokují závěsy. Dvířka se tak nemohou náhle zavřít.

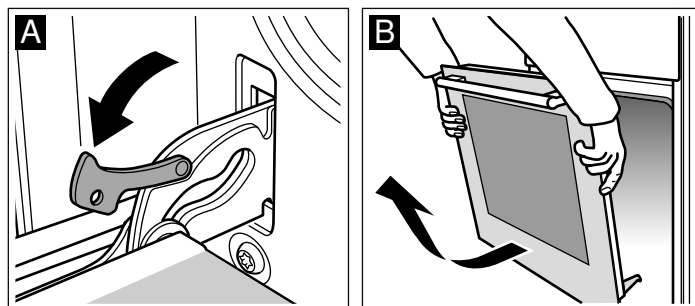


⚠ Nebezpečí poranění!

Nejsou-li závěsy zablokovány pojistkou, mohou se náhle zavřít. Dbejte na to, aby pojistky byly vždy zavřené, s výjimkou situací, kdy potřebujete vysadit dvířka. V takovém případě musí být pojistky otevřené.

Vysazení dvířek

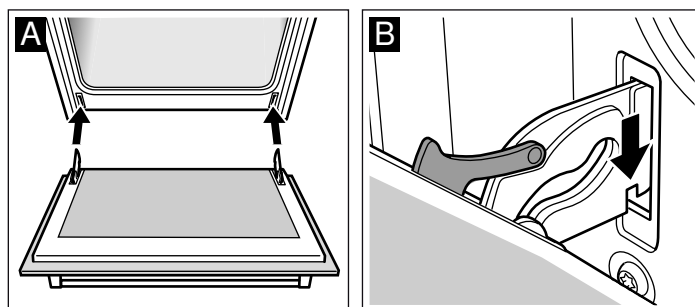
1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Obě pojistky vpravo i vlevo vyklopte (obr. A).
3. Dveře trouby přivřete k dorazu do svislé polohy (obr. B) Uchopte dvířka ze stran oběma rukama. Přivřete je ještě více a vysadíte je.



Nasazení dvířek

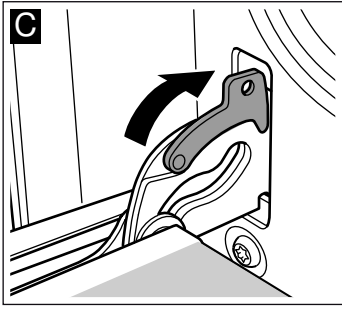
Při nasazování dvířek dodržujte stejný postup v opačném pořadí.

1. Při nasazování dvířek sledujte, zda oba závěsy správně sedí v odpovídajících otvorech (obrázek A).
2. Spodní výřez závěsů musí sedět na obou stranách (obrázek B).



Nesprávné nasazení závěsů může způsobit zkřivení dvířek.

3. Zavřete pojistky závěsů (obrázek C). Zavřete dvířka trouby.



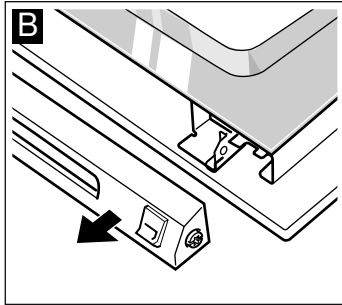
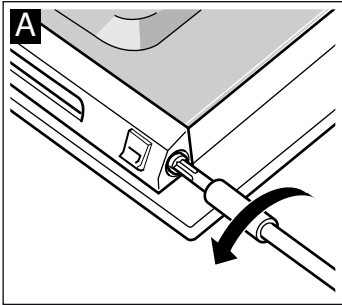
⚠ Nebezpečí poranění!

Nedotýkejte se závěsů, dvířka mohou náhle spadnout, nebo může dojít k náhlému zavření závěsu. Zavolejte do odborného autorizovaného servisu.

Demontáž krytu dvířek

Kryt dvířek trouby může časem změnit barvu. Při důkladnějším čištění je vhodné sejmout kryt.

1. Dvířka trouby zcela otevřete.
2. Odšroubujte kryt dvířek trouby. Šroubky se nacházejí vlevo i vpravo (obr. A).
3. Sejměte kryt (obr. B).



Dokud kryt nebude namontován zpět, dbejte na to, aby nedošlo k zavření dvířek trouby. Mohlo by dojít k poškození vnitřního skla.

Kryt očistěte prostředkem určeným pro čištění nerezové oceli.

4. Nasadte jej zpět a upevněte.
5. Zavřete dvířka trouby.

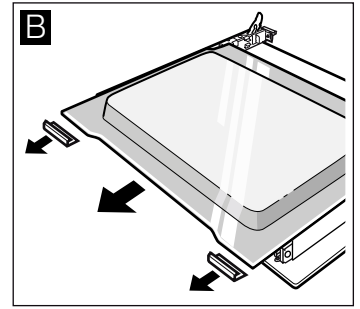
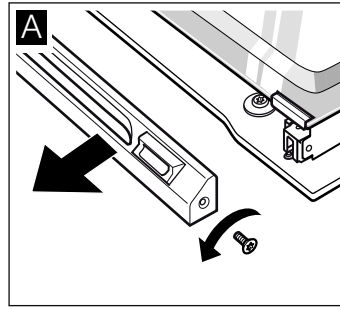
Demontáž a montáž skleněných tabulí

Kvůli lepšímu čištění můžete skleněné tabule ve dvířkách pečicí trouby demontovat.

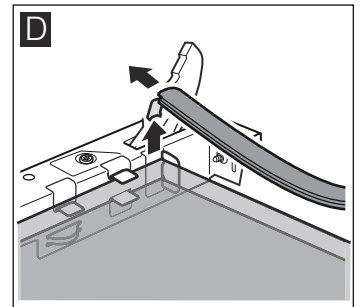
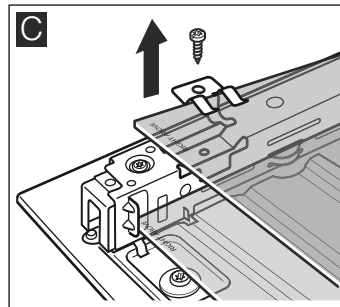
Při demontáži vnitřních tabulí si zapamatujte, v jakém pořadí je vyjímáte. Abyste tabule namontovali zpět ve správném pořadí, řiďte se čísly uvedenými na jednotlivých tabulích.

Demontáž

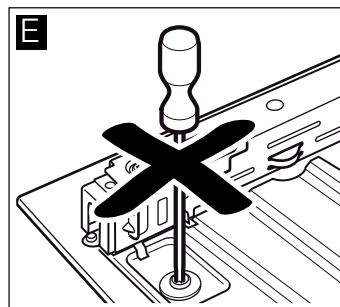
1. Dvířka pečicí trouby vysadte a madlem dolů je položte na hadr.
2. Odšroubujte kryt nahoře na dvířkách pečicí trouby. Za tímto účelem vyšroubujte šrouby vlevo a vpravo (obrázek A).
3. Nazdvihněte horní tabuli, vytáhněte ji a sejměte obě malá těsnění (obrázek B).



4. Odšroubujte přídržné spony vpravo a vlevo. Nazdvihněte tabuli a sejměte z ní spony (obrázek C).
5. Sejměte těsnění dole na tabuli (obrázek D). Za těsnění zatáhněte a sejměte ho směrem nahoru. Vytáhněte tabuli.



6. Spodní tabuli vytáhněte šikmo nahoru.
7. Šrouby vlevo a vpravo na plechovém dílu NEVYŠROUBOVÁVEJTE (obrázek E).



Skleněné tabule vyčistěte čisticím prostředkem na sklo a měkkým hadrem.

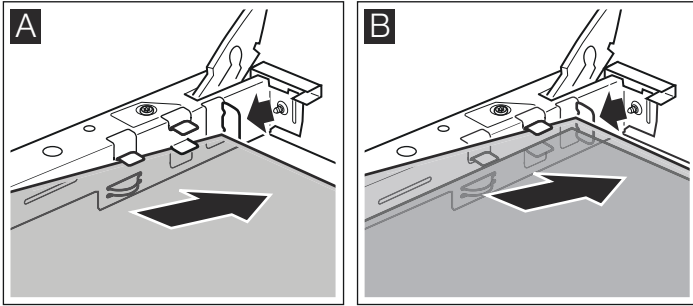
⚠ Nebezpečí úrazu!

Poškrábané sklo dvířek spotřebiče může prasknout. Nepoužívejte škrabku na sklo ani ostré nebo abrazivní čisticí prostředky.

Montáž

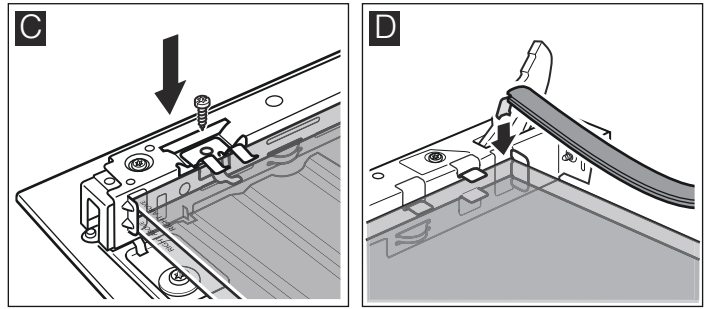
Při montáži dbejte na to, aby se na obou tabulích vlevo dole nacházel obrácený nápis „Right above“.

1. Spodní tabuli zasuňte šikmo dozadu (obrázek A).
2. Zasuňte prostřední tabuli (obrázek B).

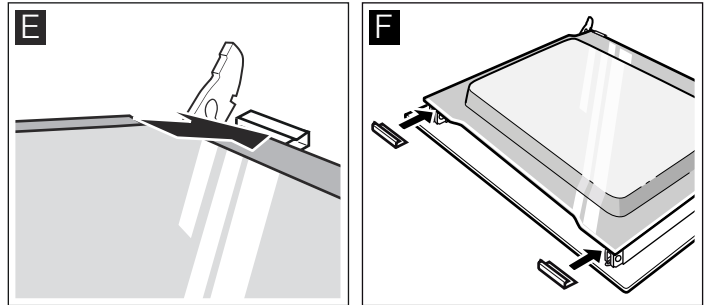


3. Nasadte přídržné spony vpravo a vlevo na tabuli, vyrovnejte je tak, aby byly pružiny nad otvorem pro šroub a přišroubujte je (obrázek C).

4. Znovu zahákněte těsnění dole na tabuli (obrázek D).



5. Horní tabuli zasuňte šikmo dozadu do obou držáků. Dbejte na to, abyste při tom neposunuli těsnění dozadu (obrázek E).
6. Nasadte na tabuli opět obě malá těsnění vlevo a vpravo (obrázek F).



7. Nasadte a přišroubujte kryt.
8. Zavěste dvířka pečicí trouby.

Pečicí troubu použijte teprve tehdy, jsou-li tabule řádně namontovány.

Co dělat v případě poruchy?

Dojde-li k poruše, často se stává, že je to jen drobná závada, kterou lze snadno odstranit. Než zavoláte na technický servis, pokuste se poruchu vyřešit sami za pomoci následující tabulky.

Tabulka závad

Závada	Možná příčina	Řešení/doporučení
Trouba nefunguje.	Vadná pojistka. Výpadek dodávky elektrické energie.	Zkontrolujte v pojistkové skříni, zda je pojistka v pořádku. Zkontrolujte, zda světlo v kuchyni svítí, nebo zda fungují jiné domácí elektrospotřebiče.
Na displeji se rozsvítí ☹ a nuly.	Výpadek dodávky elektrické energie.	Znovu nastavte čas.
Trouba nehřeje.	Kontakty jsou zaprášené.	Otočte několikrát ovládacím knoflíkem oběma směry.
Dvířka trouby nelze otevřít. Na displeji se rozsvítí symbol 🔒.	Dvířka trouby jsou blokována kvůli samočištění 🧼.	Vyčkejte, dokud trouba nezchladne a nezhasne symbol 🔒.
Na displeji se zobrazí FB.	Bylo aktivováno automatické vypnutí.	Otočte ovládací knoflík funkcí do polohy na nule.

Chybová hlášení

Objeví-li se na displeji chybové hlášení **E**, stiskněte senzor ☹. Chybové hlášení zmizí. Dojde k vynulování nastavené funkce času. Nezmizí-li chybové hlášení, kontaktujte servisní centrum.

Následující chybová hlášení může uživatel vyřešit vlastními silami.

Chybové hlášení	Možná příčina	Řešení/doporučení
E011	Senzor byl stisknutý příliš dlouho nebo se zasekl.	Tiskněte senzory, jeden po druhém. Zkontrolujte, zda se některý senzor nezasekl, není zakrytý nebo špinavý.
E106	Blokování dvířek bylo aktivováno při otevřených dvířkách.	Stiskněte senzor ☹. Nyní opět můžete provést nastavení.
E115	Teplota uvnitř trouby je příliš vysoká.	Dvířka trouby jsou zablokována a vyhřívání bylo přerušeno. Počkejte, až trouba vychladne. Stiskněte senzor ☹ a znovu nastavte čas.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

Neodborné opravy jsou nebezpečné. Opravy směřj provádět pouze vyškolení pracovníci odborného autorizovaného servisu.

Výměna žárovky osvětlení trouby

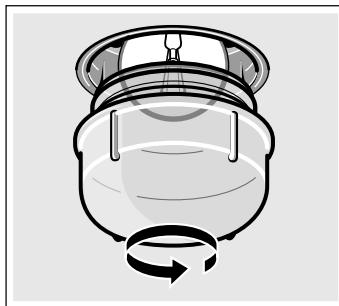
Je-li žárovka osvětlení trouby opotřebovaná, je třeba ji vyměnit. Prostřednictvím odborného servisu nebo ve specializovaných prodejnách můžete zakoupit náhradní žárovky 220-240 V, závit E14, 25 W odolné vůči teplotu (T300 °C). Používejte pouze tento typ žárovek.

⚠ Nebezpečí elektrického výboje!

Odpojte spotřebič od elektrické sítě. Ujistěte se, že je skutečně odpojen.

1. Do studené trouby vložte utěrku, aby nedošlo k jejímu poškození.

2. Odšroubujte skleněný kryt směrem doleva a sejměte jej.



3. Nahradte žárovku obdobným typem žárovky.
4. Našroubujte zpět skleněný kryt.
5. Vyjměte utěrku a spotřebič zapojte do elektrické sítě.

Ochranné sklo

Jestliže došlo k poškození ochranného skla, je nutné ho vyměnit. Ochranná skla lze zakoupit v autorizovaném servisu. Uvádějte č. výrobku a výrobní č. spotřebiče.

Zákaznický servis

Potřebuje-li váš spotřebič opravu, obraťte se na náš servis. Vždy najdeme vhodné řešení, abychom předešli zbytečným návštěvám techniků.

Číslo E a číslo FD

Při telefonátu uveďte číselné označení výrobku (E-Nr.) a výrobní číslo (FD-Nr.), abychom vám mohli poskytnout kvalifikovanou pomoc. Typový štítek s těmito čísly najdete na pravé straně dvířek pečicí trouby. Abyste je v případě potřeby nemuseli dlouho hledat, můžete si údaje svého spotřebiče a telefonní číslo servisu poznamenat zde.

Číslo E

Číslo FD

Zákaznický servis ☎

Mějte na paměti, že návštěva servisního technika není v případě chybné obsluhy bezplatná ani během záruční doby. Kontaktní údaje všech zemí najdete v příloženém seznamu zákaznických servisů.

Objednávka opravy a poradenství při poruchách

CZ 251.095.546

Důvěřujte kompetentnosti výrobce. Tím si zajistíte, že oprava bude provedena vyškolenými servisními technikami, kteří mají k dispozici originální náhradní díly pro váš spotřebič.

Tipy jak šetřit energii a životní prostředí

Zde vám poradíme, jak můžete při pečení ušetřit energii a jak správně postupovat při likvidaci spotřebiče.

Likvidace odpadů s ohledem na životní prostředí

S obalovými materiály nakládejte ekologicky.




Tento spotřebič je v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o odpadních elektrických a elektronických zařízeních (OEEZ, případně WEEE). Tato směrnice stanovuje rámec pro recyklaci a opětovné využití vysloužilých spotřebičů platný v celé Evropské unii.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze v případě, že to uvádí recept nebo tabulka.
- Používejte tmavé pečicí formy opatřené tmavým lakem nebo smaltem. Lépe vstřebávají teplo.
- Během vaření, pečení či grilování nechte dvířka trouby zavřená.

- Při pečení více moučníků doporučujeme péci je ihned po sobě. Trouba zůstane horká. Tím se zkrátí doba pečení druhého moučniku. Do trouby lze rovněž vložit dvě formy obdélníkového tvaru najednou vedle sebe.
- U pečení trvajících dlouhou dobu můžete spotřebič vypnout 10 minut před koncem a využít tak zbytkového tepla k dopečení pokrmu.

Funkce horký vzduch eko

Pomocí funkce horký vzduch eko  je možno dosáhnout významné úspory energie při vaření jídel v jedné úrovni. Varné cykly, pečení či opékání nevyžadují předchozí předehřátí.

Upozornění

- Maximální účinnosti funkce úspora energie dosáhnete, jestliže pokrm vložíte do prázdné a studené trouby.
- Během pečicího cyklu mohou být dvířka otevřena pouze tehdy, je-li to nezbytně nutné, např. při obrácení pokrmu. Kapitola „Tabulky a doporučení“ uvádí celou řadu různých rad a doporučení pro pečení a opékání.

Tabulka

Následující tabulka ukazuje výběr pokrmů nejvhodnějších pro využití funkce úspory energie. Je v ní pro jednotlivé pokrmy rozepsáno, jaké je vhodné nastavení teploty, potřebné příslušenství a výška umístění.

Teplota a doba trvání se mohou měnit v závislosti na množství, stavu a kvalitě potravin. Z tohoto důvodu jsou v tabulce uváděna přibližná rozmezí hodnot. Je vhodné začít od nejnižší uvedených hodnot. Použitím nižší teploty se docílí rovnoměrnějšího opečení. Pokud nebylo dosaženo očekávaného výsledku, nastavte příště vyšší teplotní stupeň.

Druh ohřevu =  horký vzduch eco

	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Koláče a pečivo				
Třený koláč, jednoduchý	Rošt + truhlíková forma	2	170–180	55–65
Máslové sušenky	Rošt + truhlíková forma	2	150–160	75–85
Dortový korpus	Smaltovaný plech na pečení	3	180–200	30–45
Ovocný koláč (např. třešňový koláč)	Kovová rozevírací forma, Ø 26 cm	2	160–180	50–60
Kynutý koláč	Smaltovaný plech na pečení	3	160–170	30–40
Mramorový koláč	Rošt + truhlíková forma	2	160–170	100–110
Savojský piškotový koláč	Rošt + koláčová forma	2	150–160	85–95
Piškot	Rošt + rozevírací forma	2	165–175	35–45
Piškotový koláč, 3 vejce	Rošt + rozevírací forma	1	160–170	45–55
Jablkový koláč	Univerzální vysoký plech	3	170–180	65–75
Pečivo a sušenky	Smaltovaný plech na pečení	3	130–140	20–30
Ořechové trojhránky	Smaltovaný plech na pečení	3	185–195	35–45
Máslové briošky (12 ks)	Smaltovaný plech na pečení	3	170–180	20–25
Piškotová roláda	Smaltovaný plech na pečení	3	160–170	15–20
Muffiny	Smaltovaný plech na pečení	3	150–160	30–40
Jablkový koláč, kulatý plech pečení	Kovová rozevírací forma, Ø 31 cm	3	230–250	30–40
Quiche	Kovová rozevírací forma, Ø 31 cm	3	200–220	55–65
Piškot s ovocem	Hranatý plech na pečení	2	180–200	50–60
Meruňky v listovém těstě	Smaltovaný plech na pečení	3	190–200	30–40
Sušenky s čokoládovými hoblinkami	Smaltovaný plech na pečení	3	140–150	35–45
Máslové cukroví	Smaltovaný plech na pečení	3	140–150	30–45
Pečivo s krémovou náplní	Univerzální vysoký plech	3	210–220	40–50
Kremrole z listového těsta	Smaltovaný plech na pečení	3	210–230	35–45
Chléb (1 kg)	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	55–65
Maso				
Telecí pečeně (1,5 kg paštiky z telecího masa)	Rošt + přiklopená nádoba	2	200–210	110–120
Vepřová pečeně (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	180–190	110–120
Telecí panenka/ roastbeef, krvavé (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	240–250	35–45
Telecí panenka/roastbeef, středně propečené (1 kg)	Rošt + nepřiklopená nádoba	2	250–260	45–55
Ryby				
Mořský okoun / okoun říční, pečený (2 ks po 350 g)	Univerzální vysoký plech	2	180–190	30–40
Mořský okoun ve slané krustě (2 ks po 450 g)	Smaltovaný plech na pečení	3	180–190	40–50
Treska (1 ks o hmotnosti 1 kg)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	50–60
Pstruzi (2 ks po 300 g)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	25–35
Mořský ďas (2 ks po 400 g)	Smaltovaný plech na pečení	2	180–190	30–40
Zmrazené pokrmy, předvařené pokrmy				
Zmrazená pizza s tenkým těstem	Rošt	2	210–220	15–20
Pizza se silnou vrstvou těsta	Rošt	2	180–190	25–35
Hranolky pro dopečení	Smaltovaný plech na pečení	3	210–220	20–30
Kuřecí křídýlka	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	15–25
Rybí prsty	Smaltovaný plech na pečení	3	210–220	20–30
Chléb pro dopečení	Univerzální vysoký plech	3	180–200	10–20
Drobné plněné pečivo z listového těsta	Smaltovaný plech na pečení	3	180–190	15–25
Zmrazené lasagne (450 g)	Rošt	2	210–230	45–55

	Příslušenství	Výška	Teplota ve °C	Doba pečení v minutách
Lasagne (2 ks po 450 g)	Rošt	2	210–230	45–55
Smažené kousky mozzarely	Smaltovaný plech na pečení	2	230–240	15–25
Jalapeños	Smaltovaný plech na pečení	3	200–210	15–25
Ostatní				
Zapékané brambory	Rošt + nepřiklopená forma	2	155–165	75–85
Čerstvé lasagne	Rošt + nepřiklopená forma	2	175–180	50–60

Otestovali jsme pro vás v našem kuchyňském studiu


Zde naleznete výběr pokrmů a pro ně vhodná nastavení. Je zde uvedeno, jaký druh ohřevu a jaká teplota je pro příslušný pokrm nejvhodnější. Dozvíte se, které příslušenství máte použít a do jaké výšky je třeba ho zasunout. Dostanete od nás tipy k nádobám a přípravě pokrmů.


Upozornění

- Hodnoty uvedené v tabulkách platí vždy pro studenou a prázdnou troubu.
Troubu předehřívejte pouze tehdy, pokud je to v tabulkách uvedeno. Papír na pečení pokládejte na příslušenství až po předehřátí.
- Časové údaje v tabulkách jsou orientační hodnoty. Závisí na kvalitě a vlastnostech potravin.
- Používejte příslušenství, které je součástí dodávky. Doplňující příslušenství obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně nebo u zákaznického servisu.
Před použitím trouby vyjměte z varného prostoru příslušenství a nádoby, které nepotřebujete.
- Při vyjímání horkého příslušenství nebo nádoby z trouby používejte vždy chňapku.

Koláče a pečivo

Pečení na jedné úrovni

Koláč se podaří nejlépe, když ho budete péct na jedné úrovni pomocí horního a dolního ohřevu .

Při pečení pomocí 3D horkého vzduchu  doporučujeme zasunout příslušenství do následujících výšek:

- Koláč ve formě na pečení: výška 2
- Koláče na plechu: výška 3

Pečení na více úrovních

Používejte režim 3D horký vzduch .

Pečení na dvou úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

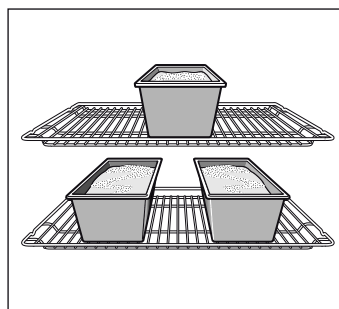
Pečení na třech úrovních:

- Univerzální vysoký plech: výška 5.
- Plech na pečení: výška 3.
- Plech na pečení: výška 1.

Plech na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

V tabulkách jsou uvedeny četné tipy pro přípravu pokrmů.

Když použijete 3 truhlíkové formy současně, musíte je postavit na rošt tak, jak je znázorněno na obrázku.



Formy na pečení

Nejvhodnější jsou tmavé kovové formy na pečení.

Při použití světlých tenkostěnných kovových forem na pečení nebo skleněných forem se doba pečení prodlužuje a koláč nezhnědne tak rovnoměrně.

Pokud chcete použít silikonové formy, řiďte se podle pokynů a receptů výrobce. Silikonové formy jsou často menší než normální formy. Množství těsta a přísad může být odlišné.

Tabulky





V tabulce jsou pro jednotlivé druhy koláčů či moučníků uvedeny optimální typy ohřevu. Teplota a doba pečení závisí na množství a konzistenci těsta. Proto jsou v tabulkách vždy uvedena rozmezí dob a teplot. Při zkoušení se musí vycházet vždy od nižší hodnoty. Použitím nižší teploty se docílí rovnoměrnějšího opečení dozlatova. V případě potřeby lze zvolenou hodnotu následně zvýšit.

Pokud je trouba předehřátá, doba pečení se zkracuje o 5 až 10 minut.

Další informace naleznete v dodatku k tabulkám Nápadů na pečení.

Při pečení jediného dortu v jedné úrovni dávejte formu na smaltovaný plech.

Pokud se peče několik moučníků zároveň, lze formy dávat přímo na rošt.

Koláče ve formě na pečení	Nádoby	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Dort	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 plechové koláčové formy, Ø 31 cm	3+1		190-200	45-55
Quiche	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláč	Plechová forma na pečení, Ø 28 cm	1		190-200	40-50

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Pizza	Univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	180-190	35-40
Alsaský koláč (předehřát)	Univerzální vysoký plech	2	☐	270	15-20
Kynutá vánočka	Univerzální vysoký plech	2	☐	170-190	25-35
Briošky	Plech na 12 muffinů o Ø 8 cm	2	☐	200-220	20-25
Kynuté pečivo / větrníky	Univerzální vysoký plech	2	☐	200-220	30-45
Listové těsto	Univerzální vysoký plech	3	☒	190-200	25-35
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	190-200	30-40
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	170-180	35-45
Pěnové cukroví (10 minut předehřát)	Univerzální vysoký plech	3	☒	80-90	180-210
Máslové cukroví (předehřát)	Univerzální vysoký plech	3	☐	150-160	20-30
	Univerzální vysoký plech	3	☒	140-150	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	140-150	25-35
Makronky	Univerzální vysoký plech	2	☐	110-130	30-40
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	110-120	35-45
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	110-120	35-45
Burek	Univerzální vysoký plech	2	☐	190-200	40-55

Rady a praktické pokyny pro pečení

Pokud chcete použít vlastní recept.	Můžete se orientovat podle podobného pokrmu z tabulky s dobou pečení.
Jak zjistit, zda je třeňový koláč hotový.	Přibližně 10 minut před uplynutím uvedené doby pečení píchněte tenkou špejlí do koláče v místě, kde je nejvyšší. Když na špejli neulpívá těsto, je koláč hotový.
Koláč nevyskočil nebo spadl.	Příště použijte v receptu méně tekutin nebo zvolte o 10 stupňů nižší teplotu pečení. Dodržujte také dobu hnětení uvedenou v receptu.
Koláč hezky vyběhl uprostřed, na okrajích ale spadl.	Nevymazávejte formu na pečení. Když je koláč hotový, opatrně ho uvolněte nožem z formy na pečení.
Koláč je nahoře příliš tmavý.	Zasuňte koláč níže, zvolte nižší teplotu pečení a nechte koláč péct déle.
Koláč je příliš suchý.	Do hotového koláče udělejte tenkou špejlí několik otvorů. Do nich nakapejte trochu ovocné šťávy nebo alkoholu. Příště zvolte o 10 stupňů vyšší teplotu pečení a zkratěte dobu pečení.
Chléb nebo sladké pečivo (například tvarohový koláč) vypadá dobře, ale uvnitř je mazlavé (vlhké, místy mokré).	Příště použijte méně tekutiny a nechte pokrm v pečicí troubě delší dobu při nižší teplotě. U dortů se šťavnatou horní vrstvou upečte nejprve korpus. Korpus koláče posypte nasekanými mandlemi nebo strouhankou, než ho pokladete horní vrstvou. Dodržujte pokyny uvedené v receptu a doby pečení.
Pečivo zhnědne nerovnoměrně.	Nastavte nižší teplotu, pečivo se tak bude péct rovnoměrněji. Choulostivé pečivo pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☐ na jedné úrovni. Přechýlující papír na pečení může mít vliv na cirkulaci vzduchu. Ustříhnete ho vždy podle velikosti plechu na pečení.
Pekli jste na různých úrovních. Pečivo na horním plechu je tmavší než na spodním.	Pro pečení na různých úrovních nastavte vždy 3D horký vzduch ☒. Když zasunete více plechů na pečení, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.
Při pečení šťavnatých koláčů se vytváří kondenzovaná voda.	Při pečení může vznikat vodní pára. Část této páry odvádí odtahová trubka a může se srážet v podobě kapiček na ovládacím panelu nebo na čelních stranách sousedních skříněk. Jedná se o normální fyzikální reakci.

Maso, drůbež, ryby

Nádobí

Je možné použít jakoukoli nádobu odolnou vůči teplu. Při pečení velkých kusů lze použít rovněž smaltovaný plech.

Nejvhodnějším nádobím jsou nádoby ze skla. Zkontrolujte zda víko pekáče správně padne a dobře nádobu přikrývá.

Pokud se používá smaltované nádobí, je potřeba přidat více tekutin.

Pokud se používají pekáče z nerez oceli, maso nezíská takovou zlatou kůrku a dokonce může být nedopečené. V takovém případě prodlužte dobu pečení.

Údaje uvedené v tabulkách:

Nádoba bez pokličky = odkryto

Nádoba s pokličkou = přikryto

Nádobu dávejte vždy doprostřed roštu.

Horké skleněné nádoby odkládejte na suchou utěrku. Při odložení na vlhkou nebo studenou podložku může sklo prasknout.

Pečení

K libovému masu přidejte trochu tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky cca 1/2 cm.

K dušenému hovězímu přidejte dostatečné množství tekutiny. Dno nádoby by mělo být pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množství tekutiny závisí na druhu masa a materiálu nádoby. Pokud maso připravujete ve smaltovaném pekáči, je nutno přidat o trochu více tekutiny než u skleněné nádoby.

Pekáče z ušlechtilé oceli jsou vhodné pouze částečně. Maso se peče pomaleji a méně zhnědne. Použijte vyšší teplotu a/nebo delší dobu pečení.

Grilování

Vždy grilujte se zavřenou troubou.

Než dáte připravovaný pokrm do trouby na grilování, nejprve troubu přehřejte po dobu cca 3 minut.

Jednotlivé kusy dávejte přímo na rošt. Při grilování jediného kusu dosáhnete nejlepšího výsledku, umístíte-li ho přímo doprostřed roštu.

Vložte do výšky 1 smaltovaný plech. Bude se v něm shromažďovat šťáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pečicí plech ani univerzální plech nekládejte do výšky 4 nebo 5. Kvůli přílišnému teplu by mohlo dojít k jejich deformaci a při vyndávání z trouby by mohly troubu uvnitř poškodit.

Jednotlivé porce by měly být pokud možno stejně silné. Všechny se tak opečou rovnoměrně dozlatova a zůstanou šťavnaté. Plátky osolte až na konci jejich grilování.

Jednotlivé porce otočte po uplynutí 2/3 času.

Topné těleso grilu se automaticky střídavě zapíná a vypíná. Jedná se o normální stav. Frekvence střídání závisí na nastaveném stupni grilování.

Maso

Kusy masa v polovině doby obraťte.

Když je pečeně hotová, měla by se nechat ještě 10 minut ve vypnuté, zavřené troubě. Tak se lépe rozloží šťáva z masa.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechte 10 minut v pečicí troubě odpočinout.


U vepřové pečeně s kůží tuto kůži křížem nařízněte. Pečení položte do nádoby nejprve kůží dolů.

Pokrm	Hmotnost	Příslušenství a nádobí	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C, stupeň grilování	Doba vaření, minuty
Maso						
Roastbeef, málo propečený	1,0 kg	odkryto	1		240-250	40-50
Roastbeef, středně propečený	1,0 kg	odkryto	1		250-260	50-60
Roláda z jehněčí kýty bez kostí, středně propečená	1,5 kg	odkryto	1		160-170	100-110
Špíz	1,0 kg	odkryto	1		190-210	100-120
Vepřová rolka	2,0 kg	odkryto	1		170-190	170-180
Drůbež						
Kuře	1,5 kg	odkryto	1		190-210	65-85
Kachna	2,0 kg	odkryto	1		190-210	100-110
Ryby						
Ryba celá, na roštu	300 g	Rošt + univerzální plech	2+1		2	20-25
Zapékání						
Zapečené brambory		Zapékací forma na rošt	2		160-180	50-70
Topinky						
Zapečené topinky	12 kusů	Rošt + univerzální plech	3+1		170-180	8-12

Tipy k pečení a grilování

Pro danou hmotnost pečeně nejsou v tabulce uvedeny žádné údaje.	Údaje vybírejte podle nejbližší nižší hmotnosti a prodlužte dobu.
Chcete zjistit, zda je pečeně již hotová.	Použijte teploměr na maso (k dostání ve specializovaných obchodech) nebo udělejte „zkoušku lžící“. Zatlačte lžící na pečené maso. Pokud je pevné, je maso hotové. Jestliže povolí, potřebuje ještě trochu času.
Pečeně je příliš tmavá a kůrka místy spálená.	Zkontrolujte výšku zasunutí a teplotu.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je spálená.	Příště použijte menší nádobu na pečení nebo přidejte více tekutiny.
Pečeně vypadá dobře, ale omáčka je příliš světlá a vodová.	Příště použijte větší nádobu na pečení a přidejte méně tekutiny.
Při podlévání pečeně vzniká vodní pára.	Stane se tak z fyzikálních důvodů a nejedná se o závadu. Velká část vodní páry uniká výstupem páry. Může se srážet na chladném předním ovládacím panelu nebo okolním nábytku a odkapávat jako kondenzovaná voda.

Příprava menu

Pomocí 3D horkého vzduchu  lze v pečicí troubě připravit celé menu. Plně se využije teplo pečicí trouby. V horkém vzduchu se vůně nebo aroma nesmíchá.

Postavte nádobu na rošt.

Menu	Nádoby	Výška	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách	Upozornění
Menu 1					
Jehněčí kýta, bez kosti, rolovaná, 1,3 kg, středně propečená a pečené brambory	Nepřiklopená nádoba	1	180	100	Po 30 minutách pečení můžete k jehněčí kýtě přidat brambory a do trouby vložit dort.
Dort	Plechová forma na pečení, Ø 31 cm	3			
Menu 2					
Jehněčí kýta, bez kosti, rolovaná, 1,3 kg, středně propečená*	Nepřiklopená nádoba	1	180	100	Po 30 minutách lze do trouby vložit zapékané brambory. Pokud jsou zapékané brambory příliš opečené, na posledních 10 minut je přiklopte.
Zapékané brambory	Nepřiklopená nádoba	3			

* Doporučení: 20 minut před koncem doby pečení lze k jehněčí kýtě přidat rajčata.

Hotové výrobky

Dodržujte pokyny výrobce na obalu.

Když na příslušenství položíte papír na pečení, dbejte na to, aby byl vhodný pro vysoké teploty. Velikost papíru přizpůsobte nádobě.

Výsledek pečení vždy silně závisí na příslušných potravinách. U syrových potravin se může vyskytovat nestejněměrná a rozdílná barva.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým těstem	Univerzální vysoký plech	2		210-230	15-30
	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		180-200	25-35
Pizza se silným těstem	Univerzální vysoký plech	2		180-200	20-30
	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1		170-190	30-40
Pizza bagetka	Univerzální vysoký plech	3		190-200	20-25
Minipizza	Univerzální vysoký plech	3		190-210	10-20
Pizza, chlazená					
Pizza (předešťát)	Univerzální vysoký plech	1		190-210	10-20
Bramborové pokrmy, zmrazené					
Hranolky	Univerzální vysoký plech	3		190-210	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		190-200	35-45

Pokrm	Příslušenství	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Krokety	Univerzální vysoký plech	3	☐	200-220	25-30
Bramboráky, plněné brambory	Univerzální vysoký plech	3	☐	210-230	15-25
Pečivo, zmrazené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	3	☐	180-200	10-20
Preclíky (syrové polotovary)	Univerzální vysoký plech	3	☐	210-230	15-25
Pečivo, předpečené					
Housky, bagety	Univerzální vysoký plech	2	☐	190-210	10-20
	Univerzální vysoký plech + rošt	3+1	☒	160-180	20-25
Zmrazené výrobky pro dopečení					
Rybí prsty	Univerzální vysoký plech	2	☐	220-240	10-20
Kuřecí kousky, nugetky	Univerzální vysoký plech	3	☐	200-220	15-25
Pečivo z listového těsta, zmrazené					
Pečivo z listového těsta	Univerzální vysoký plech	3	☐	200-220	35-40

Speciality

Při nízkých teplotách lze připravit výborný krémový jogurt i krásně nadýchané kynuté těsto.

Nejdříve z trouby vyjměte příslušenství a levý i pravý závěsný rošt nebo vodicí lišty.

Příprava jogurtu

1. Uvařte 1 litr mléka (3,5 % tuku) a nechte jej vychladnout až na teplotu 40 °C.
2. Přimíchejte 150 g jogurtu (vychlazeného v ledničce).

3. Nalijte směs do hrnečků nebo kelímků, které zakryjte potravinovou fólií.

4. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

5. Poté vložte hrnečky či kelímky na dno do trouby a připravte dle návodu.

Kynutí těsta

1. Obvyklým způsobem připravte kynuté těsto. Těsto vyklopte do tepelně odolné keramické nádoby a přikryjte ji pokličkou.

2. Vyhřejte troubu na uvedenou teplotu.

3. Spotřebič vypněte a ponechte těsto uvnitř trouby, aby mohlo vykynout.

Pokrm	Nádobí	Výška	Typ ohřevu	Teplota	Čas
Jogurt	Postavte hrnečky nebo kelímky	na dno do trouby	☒	Předehřejte na 50 °C 50 °C	5 min. 8 h.
Kynutí těsta	Postavte tepelně odolnou nádobu	na dno do trouby	☒	Předehřejte na 50 °C, vypněte spotřebič a vložte do trouby těsto na vykynutí.	5-10 min. 20-30 min.

Rozmrazování

Doba rozmrazování potravin závisí na jejich druhu a množství.

Dbejte pokynů výrobce uvedených na obalu.

Zmraženou potravinu vyjměte z obalu a ve vhodné nádobě ji postavte na rošt.

Drůbež pokládejte na talíř hrudí dolů.

Upozornění: Osvětlení trouby se rozsvítí až po dosažení teploty 60 °C. Tímto je umožněna optimální přesnost regulace.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Teplota
Mražené výrobky vyžadující šetrné zacházení Např. šlehačkové a smetanové dorty, dorty s máslovou náplní, dorty s čokoládovou nebo cukrovou polevou, ovoce atd.	Rošt	1	☒	30 °C
Ostatní mražené výrobky Kuře, maso a uzeniny, chléb, housky, moučníky a jiné jemné pečivo	Rošt	1	☒	50 °C





Sušení

Ovoce a zelenina k sušení musí být ve výborném stavu. Před sušením je důkladně omyjte.

Nechejte je důkladně okapat a utřete dosucha.

Umístěte univerzální plech do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Univerzální plech a rošt pokryjte speciálním papírem na pečení nebo pergamenovým papírem.

Pokrm	Výška	Typ ohřevu	Teplota v °C	Doba vaření, hodiny
600 g jablek na plátky	1+3		80	cca 5 h
800 g hrušek na kousky	1+3		80	cca 8 h
1,5 kg švestek	1+3		80	cca 8-10 h.
200 g bylinek po očištění	1+3		80	cca 1½ h.

Upozornění: Pokud ovoce nebo zelenina obsahuje velké množství šťávy nebo vody, bude se muset několikrát otočit. Usušené ovoce nebo zeleninu ihned sejměte z papíru.

Výroba džemů

Zavařovací sklenice a gumičky musí být čisté a v dobrém stavu. Pokud možno, používejte sklenice o stejné velikosti. Hodnoty v tabulce odpovídají sklenicím s kulatým dnem o objemu 1 litr.

Pozor!

Nepoužívejte větší nebo vyšší sklenice. Víčka by mohla prasknout.

Používejte pouze ovoce a zeleninu ve výborném stavu. Dobře je omyjte.

Časy uvedené v tabulce jsou pouze orientační. Mohou se lišit v závislosti na teplotě prostředí, počtu sklenic, množství a teplotě obsahu uvnitř sklenic. Před vypnutím spotřebiče se ujistěte, že ve sklenicích se začaly tvořit bublinky.

Příprava


1. Naplňte sklenice ovocem nebo zeleninou, ne však až po okraj.
2. Očistěte okraje sklenic - musejí být naprosto čisté.

3. Na každou sklenici položte navlhčenou gumičku a víčko.

4. Sklenice uzavřete pomocí zavařovací hlavy.

Do trouby vkládejte maximálně šest sklenic zároveň.

Naprogramování

1. Umístěte univerzální plech do výšky 2. Postavte sklenice na plech tak, aby se vzájemně nedotýkaly.
2. Na univerzální plech nalijte ½ l teplé vody (cca 80 °C).
3. Zavřete dvířka trouby.
4. Nastavte ovladač funkcí na spodní ohřev .
5. Nastavte teplotu v rozmezí 170 a 180 °C.

Výroba džemů

Po cca 40 - 50 minutách se v krátkých intervalech začínají objevovat bublinky. Vypněte troubu.

Po cca 25 - 35 minutách (po tuto dobu se využívá zbytkové teplo) vyndejte sklenice z trouby. Necháte-li je v troubě ochlazovat delší dobu, mohou se začít tvořit zárodky způsobující acidifikaci džemu.

Ovoce v litrových sklenicích	Na počátku varu	Zbytkové teplo
Jablka, rybíz, jahody	Vypnutí	cca 25 minut
Třešně, meruňky, broskve, rybíz	Vypnutí	cca 30 minut
Jablečné pyré, hrušky, švestky	Vypnutí	cca 35 minut

Zavařování zeleniny

Jakmile se ve sklenicích začnou objevovat bublinky, nastavte teplotu na cca 120 - 140 °C. Cca 35 - 70 minut dle druhu zeleniny. Po uplynutí této doby troubu vypněte a využijte zbytkové teplo.

Zelenina ve studeném nálevu v litrových sklenicích	Od začátku varu 120-140 °C	Zbytkové teplo
Okurky	-	cca 35 minut
Červená řepa	cca 35 minut	cca 30 minut
Růžičková kapusta	cca 45 minut	cca 30 minut
Fazole, kedlubny, červené zelí	cca 60 minut	cca 30 minut
Hrášek	cca 70 minut	cca 30 minut

Vyndání sklenic z trouby

Po dokončení zavařování vyndejte sklenice z trouby.

Pozor!

Neodkládejte horké sklenice na studenou ani mokrou podložku. Mohly by prasknout.

Akrylamid v pokrmech

Akrylamid vzniká především v obilných a bramborových pokrmech, které se připravují při vysokých teplotách, např. hranolkách, toastech, houskách, chlebu a jemném pečivu (sušenkách, jemném sladkém pečivu, vánočním cukroví).

Doporučení pro přípravu pokrmů s nízkým obsahem akrylamidu

Všeobecně	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pečte co možná nejkratší dobu. ■ Pokrmy pečte dozlatova, nikoli aby byly příliš tmavé. ■ Velké a hrubé pokrmy obsahují málo akrylamidu.
Pečení	<p>Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 200 °C</p> <p>Pomocí 3D horkého vzduchu max. 180 °C.</p>
Pečivo a sušenky	<p>Pomocí horního-/dolního ohřevu max. 190 °C.</p> <p>Pomocí 3D horkého vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vejce nebo vaječný žloutek snižuje tvorbu akrylamidu.</p>
Hranolky pečené v troubě	Na plechu na pečení rovnoměrně rozprostřete jednu vrstvu. Na každý pečicí plech rozprostřete minimálně 400 g, aby se brambory nevysušily.

Zkušební pokrmy

Tyto tabulky byly vytvořeny zkušebními ústavu pro usnadnění kontroly a testování různých spotřebičů.

Podle EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečení

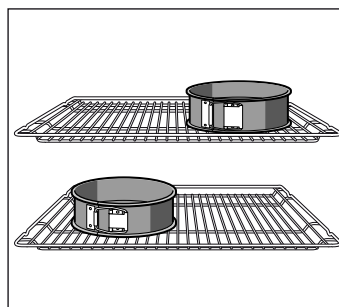
Pečení na 2 úrovních:
Univerzální vysoký plech zasuňte vždy nad plech na pečení.

Pečení na 3 úrovních:
Univerzální vysoký plech zasuňte doprostřed.

Stříkané pečivo:
Plech na pečení, které jste do pečicí trouby vložili současně, nemusí být bezpodmínečně hotové ve stejnou dobu.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:
Mezi tmavými rozevíracími formami nechte dostatečnou vzdálenost.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovních:
Tmavé rozevírací formy postavte úhlopříčně nad sebe.









Koláče v rozevíracích formách z bílého plechu:
Pečte pomocí horního a dolního ohřevu ☐ na 1 úrovni.
Rozevírací formy nestavte na rošt, ale na univerzální vysoký plech.

Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Stříkané pečivo (předehřev*)	Univerzální vysoký plech	3	☐	150-160	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	140-150	25-35
Stříkané pečivo	Univerzální vysoký plech	3	☒	140-150	30-45
Koláčky (předehřát*)	Univerzální vysoký plech	3	☐	150-170	20-30
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzální vysoký plech	3	☒	150-160	25-30
	2 plechy na pečení + univerzální vysoký plech	5+3+1	☒	140-150	25-30
Piškot (předehřev*)	Rozevírací forma na roštu	2	☐	170-180	30-40

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.



Pokrm	Příslušenství a formy na pečení	Výška	Druh ohřevu	Teplota ve °C	Doba přípravy v minutách
Vodový piškot	Rozevírací forma na roštu	2		165-175	35-45
Kynutý koláč na plechu	Univerzální vysoký plech	3		160-180	30-40
	Univerzální vysoký plech	3		150-170	30-45
	Univerzální vysoký plech + plech na pečení	3+1		160-170	30-40
Jablkový koláč	Rošt + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 rozevírací formy Ø 20 cm	3+1		170-190	60-80

* Rychloohřev nepoužívejte pro předehřátí pečicí trouby.

Rošty a plechy na pečení obdržíte jako zvláštní příslušenství ve specializované prodejně.

Grilování

Při kladení pokrmu přímo na rošt je nutno vložit smaltovaný plech do výšky 1. Bude se do něj zachycovat šťáva z masa a trouba zůstane čistší.

Pokrm	Příslušenství	Výška	Typ ohřevu	Stupeň grilování	Doba v minutách
Opékání topinek (předehřát 10 min)	Rošt	5		3	1/2-2
Hamburger telecí, 12 kusů* (nepředehřívát)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

* Otočte po uplynutí 2/3 času.

Dôležité bezpečnostné pokyny	25	Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie	36
Príčiny poškodení	27	Odmontovanie krytu dvierok.....	36
Váš nový sporák	27	Demontáž a montáž skiel dvierok	37
Ovládací panel	27	Čo robiť v prípade poruchy	38
Volič funkcií.....	28	Tabuľka porúch	38
Senzory a displej.....	28	Výmena lampy.....	38
Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov	28	Ochranné sklo	38
Varný priestor	28	Zákaznícky servis	39
Vaše príslušenstvo	29	Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD).....	39
Čistenie príslušenstva	29	Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia	39
Osobitné príslušenstvo	29	Ekologická likvidácia odpadu.....	39
Pred prvým použitím	30	Úspora energie.....	39
Naprogramovanie času	30	Funkcia teplý vzduch eco.....	39
Zahriatie rúry.....	30	Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu	41
Čistenie príslušenstva	30	Koláče a pečivo	41
Nastavenie rúry na pečenie	30	Rady a praktické upozornenia týkajúce sa pečenia	42
Druh ohrevu a teplota	30	Mäso, hydina, ryby.....	42
Rýchloohrev	30	Tipy na pečenie a grilovanie.....	43
Nastavenie funkcií času	31	Varenie menu	44
Časomer	31	Hotové produkty.....	44
Čas trvania prípravy pokrmu	31	Špeciálne pokrmy	45
Čas ukončenia	32	Rozmrazovanie	45
Aktuálny čas	32	Sušenie	45
Zmena základného nastavenia	33	Zaváranie.....	46
Automatické vypnutie	33	Akrylamid v jedlách	47
Samočistenie	33	Skúšobné jedlá	47
Dôležité upozornenia.....	33	Pečenie	47
Pred samočistením	34	Grilovanie.....	48
Nastavenie.....	34		
Po samočistení.....	34		
Údržba a čistenie	35		
Čistiace prostriedky.....	35		
Funkcia osvetlenie	35		
Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane.....	35		

Ďalšie informácie o výrobkoch, príslušenstve, náhradných dieloch a servise nájdete na internete na:
www.siemens-home.com a v internetovom obchode:
www.siemens-eshop.com

Dôležité bezpečnostné pokyny

Tento návod si starostlivo prečítajte. Len potom môžete spotrebič obsluhovať bezpečne a správne. Návod na používanie a montážny návod si odložte na neskoršie použitie alebo pre nasledujúceho vlastníka spotrebiča.

Tento spotrebič je určený len na zabudovanie. Dodržiavajte špeciálny návod na montáž.

Po vybalení spotrebič preskúšajte. Pokiaľ vznikli škody pri transporte, spotrebič nepripájajte.

Spotrebiče bez zástrčky smí zapojovať pouze oprávněný odborník. Pokud je spotrebič nesprávně zapojený, nemáte v případě škody nárok na záruku.

Tento spotrebič je určený len na používanie v domácnosti a v zodpovedajúcom prostredí domácnosti. Spotrebič používajte výhradne na prípravu pokrmov a nápojov. Spotrebič nenechávajte počas prevádzky bez dozoru. Spotrebič používajte len v uzavretých priestoroch.

Deti od 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, zmyslovými alebo duševnými schopnosťami, nedostatkom skúsenosti či vedomostí môžu tento spotrebič používať len pod dozorom alebo po poučení o bezpečnom používaní spotrebiča a o nebezpečenstvách, ktoré pri jeho používaní vznikajú.

Nikdy nedovoľte deťom, aby sa hrali so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nesmú vykonávať deti bez dozoru.

Príslušenstvo vždy správne vsuňte do varného priestoru. *Pozri opis Príslušenstvo* v návode na používanie.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Horľavé predmety uložené vo varnom priestore sa môžu zapáliť. Vo varnom priestore nikdy neukladajte horľavé predmety. Ak sa v spotrebiči vyskytne dym, nikdy neotvárajte jeho dvierka. Vypnite spotrebič avyťahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Pri otváraní dvierok spotrebiča vzniká priedan. Papier na pečenie sa môže dostať do kontaktu s vyhrievacími prvkami avznietiť. Pri predhrievaní nekladte nikdy papier na pečenie na príslušenstvo bez upevnenia. Papier na pečenie zaťažte vždy nádobou alebo formou na pečenie. Papierom vyložte len potrebnú plochu. Papier na pečenie nesmie presahovať okraje príslušenstva.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Spotrebič sa veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte horúcich vnútorných plôch varného priestoru avyhrievacích prvkov. Spotrebič nechajte vždy vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
- Príslušenstvo alebo riad sa veľmi zohreje. Horúci riad apríslušenstvo vždy vyberajte zvarného priestoru pomocou kuchynskej chňapky.
- Alkoholové výpary sa môžu vo varnom priestore vznietiť. Nikdy nepoužívajte na prípravu jedál veľké množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Použite len malé množstvo nápojov svysokým percentom alkoholu. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča.

Nebezpečenstvo obarenia!

- Prístupné časti sa počas prevádzky zohrejú na vysokú teplotu. Nikdy sa nedotýkajte horúcich častí. Zabráňte prístupu detí.
- Po otvorení dvierok spotrebiča môže zrúry vystúpiť horúca para. Opatrne otvorte dvierka spotrebiča. Zabráňte prístupu detí.
- Zvody v horúcom varnom priestore sa môže vytvoriť vodná para. Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu.

Nebezpečenstvo poranenia!

Poškriabané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.


Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!

- Neodborné opravy sú nebezpečné. Ak spotrebič nefunguje správne, vypnite poistku v poistkovej skrinke. Zavolajte servis. Opravu smie vykonať výhradne technik zákazníckeho servisu vyškolený našou spoločnosťou.
- Na horúcich častiach sa môže roztaviť izolácia káblov elektrických spotrebičov. Zabráňte, aby sa prívodné káble elektrických spotrebičov dostali do styku s horúcimi časťami spotrebiča.
- Pokiaľ by do spotrebiča vnikla vlhkosť, mohlo by to mať za následok úraz elektrickým prúdom. Nepoužívajte vysokotlakový ani parný čistič.
- Pri výmene žiarovky osvetlenia varného priestoru sú kontakty objímky žiarovky pod prúdom. Pred výmenou vytiahnite sieťovú zástrčku alebo vypnite poistku v poistkovej skrinke.
- Vadný spotrebič môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom. Vadný spotrebič nikdy nezapínejte. Vytáhněte sieťovú zástrčku ze zásuvky alebo vypněte pojistku v pojistkové skříňce. Zavolejte servis.

Nebezpečenstvo požiaru!

- Voľné zvyšky jedál, tuk a výpek sa môžu počas procesu samočistenia vznietiť. Pred každým procesom samočistenia odstráňte zvarného priestoru hrubé nečistoty.
- Varné nádoby sú po procese samočistenia zvonku veľmi horúce. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, ako napr. utierky na riad. Prednú stranu spotrebiča udržiavajte voľnú. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo popálenia!

- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi rozhorúči. Dvierka spotrebiča nikdy neotvárajte alebo blokovací háčik nikdy neposúvajte rukou. Spotrebič nechajte vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.
-  počas samočistenia je vonkajší povrch spotrebiča veľmi horúci. V tomto čase sa nikdy nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Zabráňte prístupu detí.

Nebezpečenstvo ťažkého poškodenia zdravia!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nepriľnavá vrstva plechov a foriem sa naruší a vznikajú jedovaté výpary. Počas procesu samočistenia nikdy nedávajte vyčistiť plechy alebo formy s nepriľnavou povrchovou vrstvou. Spolu s rúrou čistite len smaltované príslušenstvo.

Príčiny poškodení

Pozor!

- Príslušenstvo, fólia, papier na pečenie alebo nádoba na dne varného priestoru: Na dno varného priestoru nekladte žiadne príslušenstvo. Dno varného priestoru nevykladajte fóliou

alebo papierom na pečenie žiadneho druhu. Na dno varného priestoru nekladte žiadne nádoby, ak je teplota nastavená na viac ako 50 °C. Hromadí sa teplo. Časy pečenia a smaženia potom nesúhlasia a dochádza k poškodeniu smaltu.

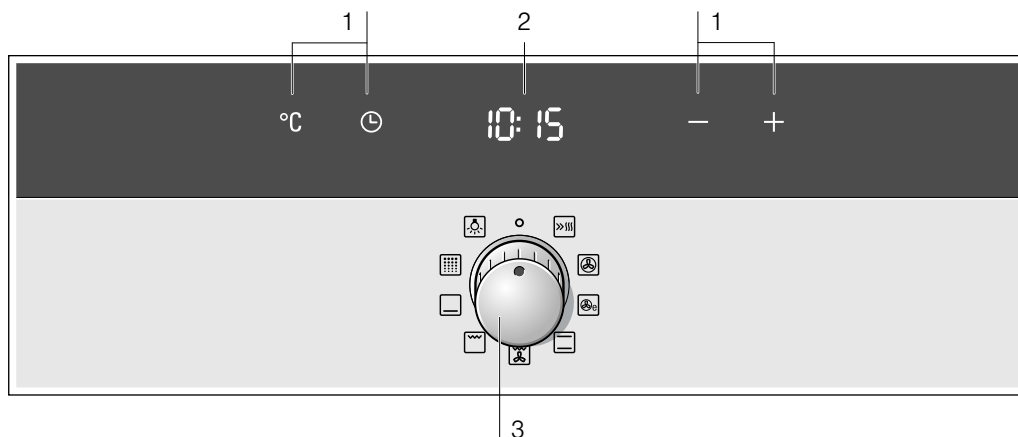
- Voda v horúcom varnom priestore: Do horúceho varného priestoru nikdy nelejte vodu. Vznikne vodná para. Zmenou teploty sa môže poškodiť smalt.
- Vlhké potraviny: V zatvorenom varnom priestore neuchovávajte dlhší čas žiadne vlhké potraviny. Poškodil by sa smalt.
- Ovocná šťava: Pri pečení veľmi šťavnatých ovocných koláčov nenaplňte plech na pečenie príliš vysoko. Ovocná šťava odkvapkávajúca z plechu na pečenie zanecháva flaky, ktoré nemožno vyčistiť. Radšej použite hlbší univerzálny pekáč.
- Vychladnutie s otvorenými dvierkami spotrebiča: Varný priestor nechajte vychladnúť vždy uzavretý. Aj keď dvierka rúry len trochu otvoríte, môže časom dôjsť k poškodeniu susedných hrán kuchynskej linky.
- Silno znečistené tesnenie dvierok: Ak je tesnenie dvierok silno znečistené, dvierka spotrebiča sa pri prevádzke už správne nezatvárajú. Susedné hrany kuchynskej linky sa môžu poškodiť. Tesnenie rúry udržiavajte vždy včistote.
- Dvierka spotrebiča ako sedacia alebo odkladacia plocha: Nestavajte, nesadajte anevšajte sa na otvorené dvierka spotrebiča. Na dvierka spotrebiča neodkladajte žiaden riad alebo príslušenstvo.
- Vsunutie príslušenstva: Podľa typu spotrebiča môže príslušenstvo poškriabať sklo dvierok pri zatváraní spotrebiča. Príslušenstvo vždy zasunite až na doraz do varného priestoru.
- Preprava spotrebiča: Spotrebič neprenášajte ani nedržte za držadlo na dvierkach. Držadlo na dvierkach by nevydržalo hmotnosť spotrebiča a mohlo by sa zlomiť.

Váš nový sporák

Zoznámte sa s vaším novým spotrebičom. V tejto kapitole vám vysvetlíme, ako funguje ovládací panel a jeho jednotlivé časti. Nájdete tu tiež informácie o príslušenstve a vnútorných častiach rúry na pečenie.

Ovládací panel

Prehľad ovládacieho panela. Na displeji sa nemôžu zobrazovať všetky symboly naraz. Jednotlivé časti sa môžu líšiť v závislosti od zakúpeného modelu spotrebiča.



Použitie

1	Senzory
2	Displej
3	Ovládač funkcií

Zatláčací otočný volič

Niektoré rúry majú zatláčací otočný volič. Zatláčiť a vysunúť môžete otočný volič tak, že ho v nulovej polohe stlačíte.

Senzory

Senzory nestláčajte nasilu. Stlačte len príslušný symbol.

Volič funkcií

Voličom funkcií nastavte druh ohrevu.

Poloha	Použitie
Poloha na nule	Rúra na pečenie je vypnutá.
Rýchle zahriatie	Rúra dosiahne veľmi rýchlo nastavenú teplotu.
3D horúci vzduch	Na koláče a pečivo na jednej až troch úrovniach. Ventilátor na zadnej stene rovnomerne rozháňa teplo vo varnom priestore.
Horúci vzduch eco*	Na koláče a pečivo, hlboko zmrazené výrobky, mäso a ryby na jednej úrovni bez predhrievania. Ventilátor rovnomerne rozháňa energeticky optimalizované teplo vo varnom priestore.
Horný/dolný ohrev*	Na koláče, nákypy a chudé kúsky mäsa, napr. tefacieho alebo diviny, na jednej úrovni. Teplo prichádza rovnomerne zhora a zdola.
Grilovanie s cirkuláciou vzduchu	Na pečenie mäsa, hydiny a rýb. Vyhrievacie teleso grilu a ventilátor sa striedavo zapínajú a vypínajú. Ventilátor rovnomerne rozvádza teplo okolo jedál.
Gril, veľká plocha	Na grilovanie steakov, klobás, toastov a rýb. Rozohreje sa celá plocha pod vyhrievacím telesom grilu.
Dolný ohrev	Na zaváranie a dopekánie alebo zapekánie do hneda. Teplo prichádza zdola.
Samočistenie	Na automatické čistenie varného priestoru. Rúra sa zohrieva, kým sa nečistoty nespália.
Osvetlenie rúry	Zapnutie osvetlenia rúry

* Druh ohrevu, pre ktorý je určená trieda energetickej účinnosti podľa normy EN60350.

Keď sa zvolí druh ohrevu, v indikačnom poli sa rozsvieti symbol .

Senzory a displej

Senzory slúžia na nastavenie rôznych funkcií. Na displeji sa zobrazia nastavené hodnoty.

Senzor	Funkcia senzora
°C Teplota	Zvoľte teplotu a grilovací stupeň alebo stupeň čistenia.
Funkcie času	Voľba časomeru , času trvania prípravy pokrmu , času ukončenia a aktuálneho času .
- Mínus	Zníženie nastavených hodnôt.
+ Plus	Zvýšenie nastavených hodnôt.

Na displeji sa rozsvieti symbol tej funkcie času, ktorá je práve aktívna.

Tlačidlá na zmenu nastavených stupňov

Tlačidlami **+** alebo **-** sa dajú meniť všetky prednastavené a odporúčané stupne.

+ = zvýšiť nastavené stupne.

- = znížiť nastavené stupne.

Rozsahy

30-270	Rozsah teplôt	Teplota vo varnom priestore v °C.
1-3	Stupne grilovania	Stupne grilovania pre gril s veľkou plochou . 1 = stupeň 1, mierne 2 = stupeň 2, stredne 3 = stupeň 3, silno
	Stupne čistenia	Stupne čistenia pre samočistenie . 1 = stupeň 1, mierne 2 = stupeň 2, stredne 3 = stupeň 3, silno
1 s - 23:59 h		Trvanie prípravy
1 s - 23:59 h		Čas spínacích hodín.

Symbol ohrevu

Pokým sa rúra na pečenie rozohrieva, v indikačnom poli svieti symbol . Keď rúra dosiahne optimálnu teplotu na vloženie jedla a drží sa na konštantnej výške, symbol sa vypne.

Pri stupňoch grilovania a čistenia sa symbol nerozsvieti.

Varný priestor

Vo varnom priestore je osvetlenie. Ventilátor zabraňuje, aby sa rúra príliš rozohriala.

Osvetlenie rúry

Počas prevádzky svieti osvetlenie vo varnom priestore. Osvetlenie rúry zhasne, keď je nastavená teplota pod 60 °C a počas automatického čistenia. Tak je možné optimálne a presné nastavenie.

V polohe voliča funkcií môžete osvetlenie rúry zapnúť aj vtedy, keď je rúra vypnutá.

Ventilátor

Ventilátor sa zapína a vypína podľa potreby. Teplý vzduch uniká cez vrchnú časť dverí. Pozor! Nezakrývajte ventilačný otvor. Rúra na pečenie by sa mohla prehriať.

Ventilátor zostáva určitú dobu zapnutý aj po vypnutí rúry na pečenie, aby táto rýchlejšie vychladla.

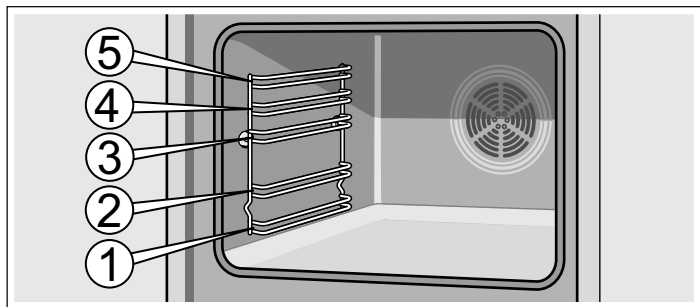
Vaše príslušenstvo

Vaše dodané príslušenstvo je vhodné na prípravu mnohých jedál. Dbajte na to, aby ste príslušenstvo vždy správne zasunuli do varného priestoru.

Aby sa niektoré jedlá vydarili ešte lepšie alebo aby zaobchádzanie svašou rúrou bolo ešte komfortnejšie, kdispozícii je výber osobitného príslušenstva.

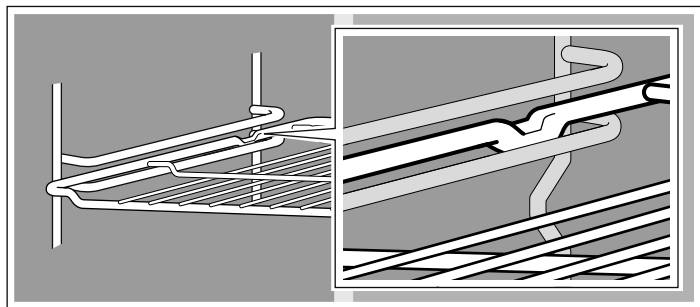
Čistenie príslušenstva

Príslušenstvo môžete umiestniť do rúry v 5 rôznych výškach. Vložte ho podľa možnosti vždy čo najďalej, aby sa nedotýkalo skla dvierok rúry.



Príslušenstvo sa dá až do polovice vytiahnuť von, pričom pevne sedí. Jedlá sa tak dajú ľahko vybrať.

Pri zasúvaní príslušenstva do rúry dávajte pozor, aby sa zárez nachádzal na zadnom konci príslušenstva. Len tak presne zapadne.



V závislosti od výbavy má spotrebič vyťahovacie koľajničky, ktoré ľahko zapadnú, keď sú celkom vytiahnuté. Príslušenstvo sa tak dá ľahko vložiť dnu. Vyťahovacie koľajničky odblokujete tak, že ich slabým tlakom posuniete znova do rúry.

Upozornenie: Keď sa príslušenstvo rozhorúči, môže sa zdeformovať. Keď znova vychladne, deformácia zmizne. Nemá to žiaden vplyv na funkčnosť.

Vaša rúra je vybavená len niektorými z nasledovných doplnkov.

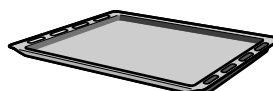
Doplňky je možné zakúpiť v strediskách technickej podpory, v špecializovaných predajniach či na internete. Uveďte číslo HZ.



Rošt

Na riad, formy na pečenie, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.

Rošt zasuňte otvorenou stranou k dvierkam rúry a zakrivením nadol.



Smaltovaný plech na pečenie

Na koláče, cestoviny a suché pečivo.

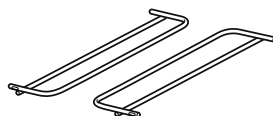
Plech na pečenie zasuňte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.



Univerzálny pekáč

Na šľavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Možno ho použiť aj ako pekáč s vysokým okrajom, keď grilujete priamo na rošte.

Univerzálny pekáč zasúvajte do rúry skosenou stranou smerom k dvierkam.



Držiak príslušenstva

Pri použití samočistenia môžete spolu s rúrou dať vyčistiť aj univerzálny pekáč alebo smaltovaný plech.

Držiaky príslušenstva zasuňte vpravo a vľavo.

Osobitné príslušenstvo

Osobitné príslušenstvo si môžete kúpiť v našom zákazníckom servise alebo v špecializovaných predajniach. Rozsiahlu ponuku príslušenstva k rúre na pečenie nájdete v našich prospektoch alebo na internete. Dostupnosť a možnosti online objednávky osobitného príslušenstva je v rôznych krajinách rozdielna. Nahliadnite do predajných podkladov.


Nie každé osobitné príslušenstvo sa hodí ku každému spotrebiču. Uveďte pri kúpe vždy presné označenie (číslo výrobku – E-Nr.) vášho spotrebiča.


Osobitné príslušenstvo	Číslo HZ	Používanie
Smaltovaný plech na pečenie	HZ361000	Na koláče, cestoviny a suché pečivo.
Univerzálny pekáč	HZ362000	Na šľavnaté koláče, pečivo, hlboko zmrazené jedlá a veľké kusy mäsa. Pri grilovaní priamo na rošte možno pekáč používať aj ako záchytnú nádobu na tuk.
Rošt	HZ364000	Na riad, formy na pečenie, pečené mäso, grilované jedlá a hlboko zmrazené jedlá.
Plech na pizzu	HZ317000	Ideálny na pizzu, mrazené výrobky alebo veľké okrúhle koláče. Plech na pizzu môžete použiť namiesto hlbokého univerzálného pekáča. Plech položte na rošt a riadte sa údajmi v tabuľkách.
Sklenený pekáč	HZ915001	Sklenený pekáč je vhodný na prípravu dusených jedál a nákyrov, ktoré sa pripravujú v rúre na pečenie. Zvlášť vhodný je na prípravu s použitím automatických programov alebo automatického pečenia.
Trojité kompletné teleskopické výšuv	HZ368300	Pomocou vyťahovacích koľajničiek vo výške 1, 2 a 3 môžete príslušenstvo kompletne vytiahnuť bez toho, aby sa prevrátilo.

Pred prvým použitím

Tu sa dozviete, čo musíte urobiť, než začnete prvý raz pripravovať jedlo vo vašej rúre na pečenie. Predtým si prečítajte kapitolu *Bezpečnostné pokyny*.

Naprogramovanie času

Po zapojení sa na displeji rozsvieti symbol  a **0:00**. Znovu nastavte čas.

1. Stlačte senzor .


Na displeji sa zobrazí čas **12:00**.

2. Pomocou senzorov **+** alebo **-** nastavte čas.

3. Potvrďte stlačením senzora .

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zahriatie rúry

Aby ste odstránili vôňu novoty, predhrejte prázdnu zatvorenú rúru na pečenie. Najúčinnjšie je na hodinu zapnúť horný a spodný ohrev  na 240 °C. Uistite sa, že vo vnútri rúry nezostali žiadne zvyšky obalu.

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte horný a spodný ohrev .

2. Stláčajte senzor **+**, kým sa na displeji nezobrazí 240 °C.

Po hodine rúru vypnite. Rúru vypnete otočením ovládača funkcií do polohy nula.

Čistenie príslušenstva

Pred prvým použitím príslušenstva ho dobre vyčistite teplou vodou s trochou prostriedku na umývanie riadu a handričkou.

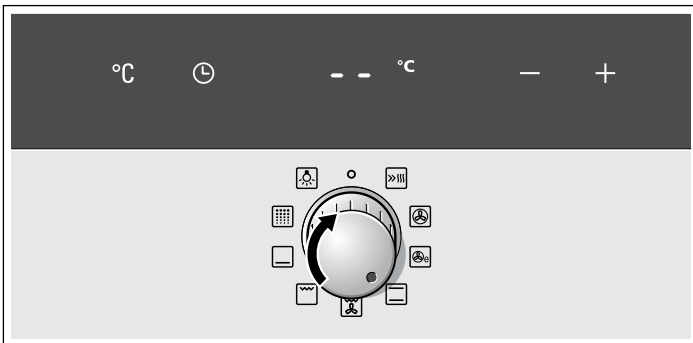
Nastavenie rúry na pečenie

Existuje viacero spôsobov nastavenia rúry na pečenie. V nasledujúcich krokoch je opísané, ako nastaviť druh ohrevu a teplotu či stupeň grilovania. Na rúre na pečenie možno naprogramovať čas prípravy a čas ukončenia každého jedla. Pre ďalšie informácie si prečítajte kapitolu *Nastavenie funkcií času*.

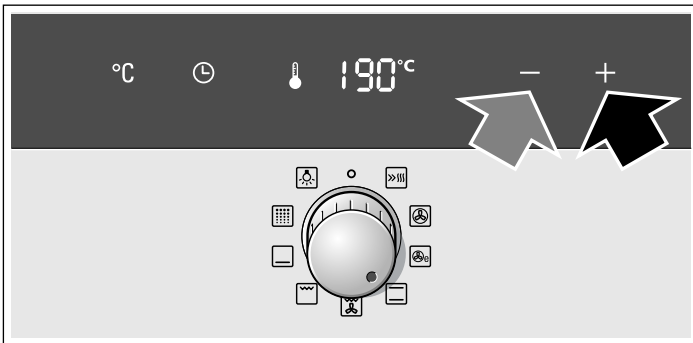
Druh ohrevu a teplota

Pozrite obrázok: horný a spodný ohrev  na 190 °C.

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte druh ohrevu.



2. Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov **+** alebo **-**.



Rúra na pečenie sa zohrieva.

Vypnutie rúry na pečenie

Ovládač funkcií nastavte do polohy nula.

Zmena nastavení

Druh ohrevu, teplotu alebo grilovací stupeň je možné kedykoľvek upraviť.

Rýchloohrev


Pomocou funkcie rýchloohrevu rúra na pečenie veľmi rýchlo dosiahne nastavenú teplotu.

Rýchloohrev sa odporúča používať pri teplotách nad 100 °C.

Aby ste dosiahli rovnomerné prepečenie, vložte pokrm do rúry až po ukončení rýchloohrevu.

1. Pomocou ovládača funkcií  zvolte rýchloohrev.

2. Pomocou senzorov **+** a **-** zvolte požadovanú teplotu.

Na displeji sa rozsvieti symbol . Rúra na pečenie začína hriať.

Koniec rýchloohrevu


Zaznie zvukový signál, symbol  zhasne. Potravinu vložte do rúry a vyberte požadovanú teplotu a funkciu.

Zrušenie rýchleho ohrevu

Ovládač funkcií nastavte do polohy nula. Rúra na pečenie je vypnutá.

Upozornenie: Pri funkcii rýchloohrev nie je možné nastaviť čas trvania prípravy pokrmu.


Nastavenie funkcií času

Táto rúra na pečenie je vybavená niekoľkými funkciami času. Senzorom  sa aktivuje menu a prepínajú sa funkcie. Symboly času zostávajú rozsvietené, kým sa vykonávajú nastavenia. Nastavenú funkciu času môžete upraviť pomocou senzorov **+** alebo **-**.

Časomer

Funkcia časomeru nezávisí od prevádzky rúry na pečenie. Časomer je vybavený vlastným signálom. Takto je možné určiť, či uplynul čas nastavený na časomere alebo nastalo automatické vypnutie rúry na pečenie (času trvania prípravy pokrmu).


1. Stlačte senzor .

Na displeji sa rozsvieti symbol .


2. Nastavenie času na časomere pomocou senzorov **+** alebo **-**.

Navrhovaná hodnota senzora **+** = 10 minút

Navrhovaná hodnota senzora **-** = 5 minút

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí nastavený čas. Začína plynúť čas nastavený na časomere. Na displeji sa zobrazí symbol  a zobrazí sa priebeh času nastaveného na časomere.

Čas nastavený na časomere vypršal.

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí **00:00**. Časomer vypnete stlačením senzora .

Zmena času časomeru






Zmeňte čas časomeru pomocou senzorov **+** alebo **-**. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí upravený čas.

Zrušenie času časomeru

Časomer zostáva zapnutý aj po vypnutí rúry. Nastavte čas na časomere na **00:00** pomocou senzora **-**. Časomer sa vypne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , čas trvania prípravy pokrmu , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , opakovane stláčajte senzor , kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.


Čas trvania prípravy pokrmu

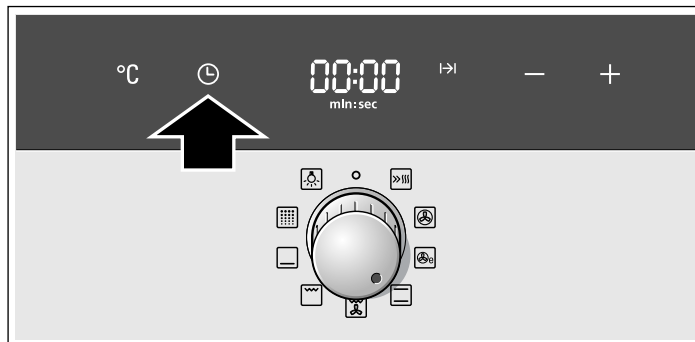
Rúra na pečenie umožňuje nastaviť čas trvania prípravy každého pokrmu. Po uplynutí času trvania prípravy pokrmu sa rúra na pečenie automaticky vypne. Vďaka tomu nie je nutné kvôli vypnutiu rúry prerušovať iné práce a ani nedôjde k prekročeniu potrebného času na prípravu pokrmu z nepozornosti.

Pozrite obrázok: čas trvania prípravy pokrmu je 45 minút.

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte druh ohrevu.

2. Dvakrát stlačte senzor .

Na displeji sa zobrazí **00:00** a symbol trvania času prípravy pokrmu .



3. Pomocou senzorov **+** alebo **-** upravte čas trvania prípravy pokrmu.


Navrhovaná hodnota senzora **+** = 30 minút

Navrhovaná hodnota senzora **-** = 10 minút





4. Stlačte senzor °C.


Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov **+** alebo **-**.

Po niekoľkých sekundách sa rúra na pečenie zapne. Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a rozsvieti sa symbol .

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať. V indikačnom poli sa zobrazí **00:00**. Stlačte tlačidlo  dvakrát. Tlačidlami **+** alebo **-** nastavte nový čas ohrevu alebo stlačte tlačidlo  a nastavte volič funkcií do polohy 0. Rúra je vypnutá.

Zmena času trvania prípravy pokrmu






Dvakrát stlačte senzor . Pomocou senzorov **+** alebo **-** zmeňte čas trvania prípravy pokrmu.

Zrušenie času pečenia

Dvakrát stlačte senzor . Nastavte čas prípravy pokrmu na **00:00** pomocou senzora **-**. Čas je zrušený.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere , čas trvania prípravy pokrmu , čas ukončenia  alebo aktuálny čas , opakovane stláčajte senzor , kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Čas ukončenia

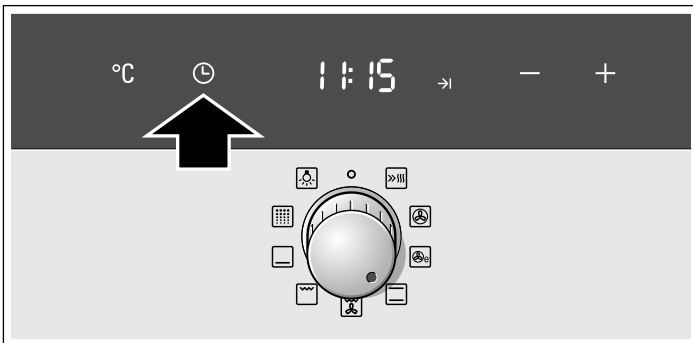
Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia prípravy jednotlivých pokrmov. V tomto prípade sa rúra automaticky zapne a vypne v požadovaný čas. Napríklad pokrm môžete vložiť do rúry ráno a nastaviť rúru tak, aby bolo jedlo hotové na obed.

Uistite sa, že potraviny nachádzajúce sa dlhší čas v rúre sa nepokazia.

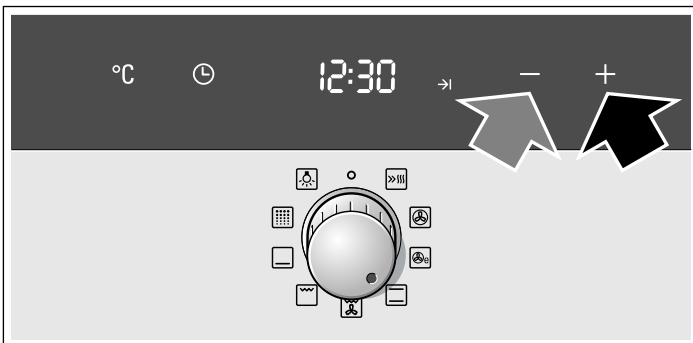
Pozrite obrázok: je 10.30 h, čas prípravy pokrmu je 45 minút a rúra sa má vypnúť o 12.30 h.

1. Nastavte ovládač funkcií.
2. Dvakrát stlačte senzor ☹.
3. Pomocou senzorov + alebo - upravte čas trvania prípravy pokrmu.
4. Stlačte senzor ☹.

Na displeji sa zobrazí čas a symbol ukončenia prípravy pokrmu →|.



5. Posuňte čas ukončenia pomocou senzorov + alebo -.



6. Stlačte senzor °C.

Požadovanú teplotu alebo grilovací stupeň nastavte pomocou senzorov + alebo -.

Na displeji sa zobrazí nastavená teplota a symbol →|, rúra zostáva v pohotovostnom režime. Po zapnutí rúry sa zobrazí nastavená teplota a symbol |→|. Symbol →| zhasne.

Čas ohrevu uplynul

Zaznie signál. Rúra na pečenie sa prestane zahrievať. V indikačnom poli sa zobrazí 00:00. Stlačte tlačidlo ☹ dvakrát. Tlačidlami + alebo - nastavte nový čas ohrevu alebo stlačte tlačidlo ☹ a nastavte volič funkcií do polohy 0. Rúra je vypnutá.

Zmena času ukončenia

Trikrát stlačte senzor ☹. Pomocou senzorov + alebo - zmeňte čas ukončenia prípravy pokrmu. Po niekoľkých sekundách sa zobrazí upravený čas. Čas ukončenia nemeňte, pokiaľ už čas prípravy pokrmu začal ubiehať. Výsledný produkt by mohol byť iný.

Zrušenie času ukončenia

Trikrát stlačte senzor ☹ a zmeňte čas ukončenia na aktuálny čas -. Rúra sa zapne.

Overenie nastaveného času

V prípade, že je nastavených viacero funkcií času, na displeji sa rozsvietia príslušné symboly.

Ak chcete zistiť zvolený čas na časomere ⏰, čas trvania prípravy pokrmu |→|, čas ukončenia →| alebo aktuálny čas ☹, opakovane stláčajte senzor ☹, kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Aktuálny čas

Po zapojení alebo po prerušení dodávky elektrického prúdu sa na displeji rozsvieti symbol ☹ a 0:00. Znovu nastavte čas.

1. Stlačte senzor ☹.
Zobrazí sa čas 12:00.
2. Pomocou senzorov + alebo - nastavte čas.
3. Potvrďte stlačením senzora ☹.

Po niekoľkých sekundách sa zobrazí naprogramovaný čas.

Zmena času

Predtým nesmie byť nastavená žiadna iná funkcia času, rúra musí byť vypnutá.

1. Dvakrát stlačte senzor ☹.
Na displeji sa zobrazí symbol ☹.
2. Pomocou senzorov + alebo - upravte čas.
3. Potvrďte stlačením senzora ☹.

Naprogramovaný čas sa zobrazí po niekoľkých sekundách.

Skryť čas

Čas je možné skryť. Pozrite kapitolu *Zmena základných nastavení*.


Zmena základného nastavenia




Táto rúra na pečenie má k dispozícii rôzne základné nastavenia. Tieto nastavenia môžu byť prispôbené individuálnym potrebám používateľa.

Základné nastavenie	Voľba 0	Voľba 1	Voľba 2	Voľba 3
C 1 Dĺžka trvania signálu po uplynutí času prípravy pokrmu alebo času na časomere	-	cca 10 s	cca 2 min*	cca 5 min
C 2 Ukazovateľ času	nie	áno*	-	-
C 3 Časové oneskorenie, než dôjde k použitiu zvoleného nastavenia	-	cca 2 s	cca 4 s*	cca 10 s
C 5 Posuvné vodiace lišty sú nasadené	nie	áno	-	-
C 6 Pre všetky hodnoty zvolí nastavenia výrobcu	nie*	áno	-	-

* Výrobné nastavenie

Rúra musí byť vypnutá.

1. Stlačte senzor  asi na 4 sekundy.
Na displeji sa zobrazí aktuálne základné nastavenie pre trvanie signálu, napr. **C 1** pre voľbu **C 2**.
2. Zmeňte základné nastavenia pomocou senzorov **+** alebo **-**.

3. Potvrďte stlačením senzora .
Na displeji sa zobrazia nasledujúce základné nastavenia. Pomocou senzora  si možno prehládnuť všetky nastavenia a senzormi **+** alebo **-** ich meniť.
4. Na záver stlačte senzor  asi na 4 sekundy.
Všetky základné nastavenia boli použité.
Základné nastavenia sa môžu kedykoľvek znova zmeniť.

Automatické vypnutie

Ak sa počas niekoľkých hodín nezmenili nastavenia spotrebiča, aktivuje sa jeho automatické vypnutie. Rúra na pečenie prestane hriať. Závisí to od zvolenej teploty alebo grilovacieho stupňa.

Aktivácia automatického vypnutia

Zaznie zvukový signál. Na displeji sa zobrazí **FB**. Rúra na pečenie prestane hriať.

Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne.

Zrušenie automatického vypnutia

Aby ste sa vyhli neželanej aktivácii automatického vypnutia spotrebiča, je potrebné nastaviť čas trvania prípravy pokrmu. Rúra sa ohrieva, kým neuplynú tento nastavený čas.

Samočistenie

Počas samočistenia sa rúra ohreje približne na 500 °C. Spália sa tak zvyšky po pečení a po jeho ukončení je potrebné len vyčistiť sadze v jej vnútornej časti.

K dispozícii sú tri stupne čistenia.

Stupeň	Miera čistenia	Trvanie
1	slabé	cca 1 hodina 15 minút
2	stredné	cca 1 hodina 30 minút
3	silné	cca 2 hodiny

Čím je nečistota väčšia a staršia, tým vyšší by mal byť stupeň čistenia. Stačí ak vnútornú časť rúry vyčistíte raz za dva či tri mesiace. Dôkladné čistenie si vyžaduje len 2,5 - 4,7 kilowatt hodín.

Dôležité upozornenia

Kvôli vašej bezpečnosti sa dvierka rúry na pečenie automaticky zablokujú. Dvierka rúry môžete znova otvoriť až vtedy, keď je varný priestor vychladnutý a na displeji zhasne symbol zablokovania.

Počas samočistenia svieti osvetlenie varného priestoru.

Nebezpečenstvo popálenia!

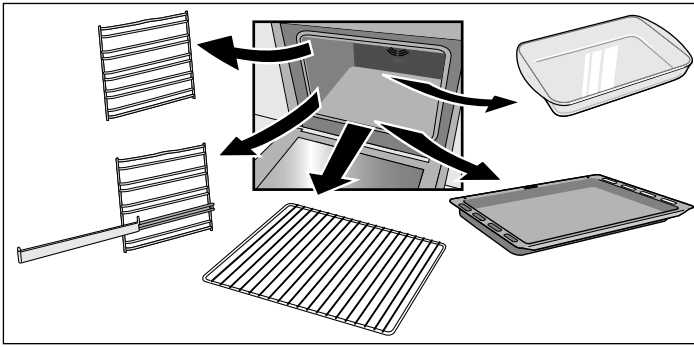
- Varný priestor sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy neotvárajte dvierka spotrebiča alebo blokovací háčik nepresúvajte rukou. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.
- Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Nikdy sa nedotýkajte dvierok spotrebiča. Nechajte spotrebič vychladnúť. Deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti.

Nebezpečenstvo požiaru!

Spotrebič sa počas procesu samočistenia veľmi zohreje. Na rúčku dvierok nikdy nevesajte horľavé predmety, napr. utierky na riad. Čelnú stranu spotrebiča udržiavajte vždy voľnú.

Pred samočistením

Vnútro rúry na pečenie musí byť prázdne. Zvnútra rúry vyberte príslušenstvo, nádoby, závesné rošty a bočné vodiace lišty. Postup pri demontáži závesných roštov a vodiacich lišt pozrite v kapitole *Údržba a čistenie*.



Vyčistíte dverka rúry a bočné steny vnútornej časti rúry v oblasti tesnenia.

⚠ Nebezpečenstvo požiaru!!

Zvyšky jedál, masť a šťava z pečeného mäsa sa môžu zapáliť. Vnútornú časť rúry a príslušenstvo ostávajúce v rúre vyčistíte vlhkou utierkou.

Čistenie príslušenstva

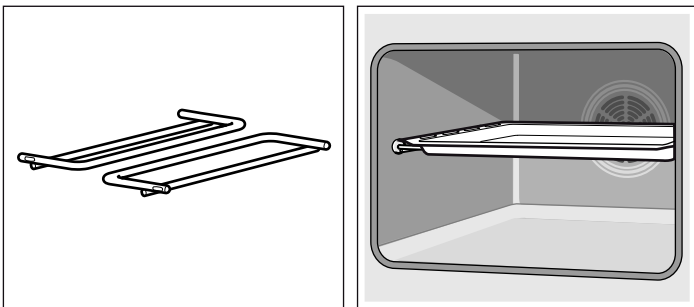
Závesné rošty a vodiace lišty nie sú vhodné na samočistenie. Vyberte ich z vnútornej časti rúry.

Na ideálne vyčistenie vnútornej časti rúry sa odporúča pri funkcii samočistenia vybrať z rúry plechy na pečenie. Použitím držiaka na príslušenstvo je však možné vyčistiť univerzálny hlboký smaltovaný pekáč alebo nízky smaltovaný plech na pečenie. Príslušenstvo čistíte vždy po jednom.

Rošt sa nesmie čistiť pomocou funkcie samočistenie

Ak rúra nie je vybavená držiakom na príslušenstvo, môžete si ho zakúpiť v servisných strediskách alebo na internete pod číslom: 466546.

Držiak na príslušenstvo sa vkladá vľavo a vpravo.



Príslušenstvo najprv vodou vyčistíte od zvyškov jedál, oleja a šťavy z mäsa.


Univerzálny hlboký pekáč alebo nízky plech na pečenie položte na držiak.

⚠ Nebezpečenstvo vážneho ohrozenia zdravia!



Počas čistenia nevkladajte plechy a formy s teflónovým povrchom. Pri vysokej teplote sa teflónový povrch poškodzuje a vznikajú toxické plyny.

Nastavenie


Po zvolení stupňa čistenia rúru nastavte.

1. Pomocou ovládača funkcií zvolte funkciu samočistenie .
2. Požadovaný stupeň čistenia nastavte pomocou senzorov **+** alebo **-**.

Na displeji sa zobrazí stupeň čistenia a symbol **I→I**. Po uplynutí niekoľkých sekúnd začína samočistenie.

Krátko po začatí sa zablokujú dverka rúry. Na displeji sa rozsvieti symbol . Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu .


Samočistenie je ukončené

Na displeji sa zobrazí **00:00**. Rúra na pečenie prestane hriať. Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne. Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu  na displeji.

Zmena stupňa čistenia


Po začatí čistenia nie je možné zmeniť stupeň čistenia.

Prerušenie samočistenia

Otočte ovládač funkcií do polohy nula. Rúra sa vypne. Dvierka je možné otvoriť až po zhasnutí symbolu  na displeji.


Posunutie času ukončenia

Na rúre je možné nastaviť čas ukončenia samočistenia. Samočistenie je možné nastaviť na noc a rúru tak používať cez deň.

Pri nastavení postupujte podľa bodu 1 a 2. Pred začatím samočistenia trikrát stlačte senzor  a pomocou senzorov **+** alebo **-** posuňte čas ukončenia.

Rúra prepne na pohotovostný režim. Na displeji sa zobrazí stupeň čistenia a symbol **→I**. Po začatí samočistenia sa zobrazí čas trvania čistenia a symbol **I→I**. Symbol **→I** zhasne.

Overenie nastaveného času

Ak chcete zistiť čas trvania stupňa čistenia alebo čas ukončenia samočistenia, opakovane stlačte senzor , kým sa nerozsvieti požadovaný symbol. Príslušná hodnota sa na niekoľko sekúnd zobrazí na displeji.

Po samočistení

Po vychladnutí vnútornej časti rúry vyčistíte spálené zvyšky vlhkou utierkou.

Údržba a čistenie

Rúra na pečenie si udrží svoj pôvodný vzhľad a výkonnosť, ak budete dodržiavať dôkladnú starostlivosť o spotrebič. V nasledujúcich riadkoch sa dočítate, ako udržiavať a čistiť spotrebič.

Upozornenia

- Na prednej časti rúry sa na jej sklenenej, plastovej alebo kovovej časti môžu objaviť rôzne zafarbenia.
- Tiene pozorovateľné na skle dvierok, ktoré robia špinavý dojem, sú odrazom osvetlenia rúry.
- Smalt sa pri vysokých teplotách vypaľuje. Môže to spôsobiť jemnú stratu zafarbenia. Ide o bežný jav, ktorý neovplyvňuje funkčnosť spotrebiča. Hrany tenkých plechov nie sú úplne smaltované. Môžu byť preto tvrdé na dotyk, čo však nemá žiadny vplyv na protikoróznú ochranu.

Čistiace prostriedky

Aby nedošlo k poškodeniu rôznych povrchov používaním nevhodných čistiacich prostriedkov, riaďte sa pokynmi v tabuľke. Nepoužívajte

- abrazívne či agresívne čistiace prostriedky,
- čistiace prostriedky s vysokým obsahom alkoholu,
- škrabky či tvrdé hubky,
- vysokotlakové ani parné čističe.

Nové handričky pred použitím riadne vyperte.

Zóna	Čistiace prostriedky
Predná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Nepoužívajte čističe ani škrabky na sklo.
Plochy z ušľachtilej ocele	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite pomocou handričky a usušte mäkkou utierkou. Škrvny od vápna, tuku, škrobu a bielky vždy ihneď odstráňte. V opačnom prípade by sa pod nimi mohla vytvoriť korózia. V servisných strediskách alebo špecializovaných predajniach môžete zakúpiť špeciálne prostriedky určené na čistenie ušľachtilej ocele vhodné na teplé povrchy. Čistiaci prostriedok naneste pomocou mäkkej utierky.
Sklo	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Ovládač	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte alkohol, ocot ani abrazívne či agresívne čistiace prostriedky.
Sklo dvierok	Čistič na sklo: Vyčistite pomocou mäkkej utierky. Nepoužívajte škrabku na sklo.
Sklo dvierok	Špeciálne čistiace prostriedky na čistenie nehrdzavejúcej ocele (môžete zakúpiť v servisných strediskách alebo v špecializovaných predajniach). Postupujte podľa pokynov výrobcu.

Zóna	Čistiace prostriedky
Vnútoraná časť rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu alebo octová voda: Vyčistite handričkou. Ak je znečistenie extrémne, používajte hubky z ušľachtilej ocele alebo čistiace prostriedky určené výhradne na čistenie rúr na pečenie. Používajte, len ak je rúra na pečenie vychladnutá. Odporúčame uprednostniť funkciu samočistenie. Pozrite v kapitole <i>Samočistenie</i> .
Sklenený kryt osvetlenia rúry na pečenie	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou.
Závesné rošty alebo vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.
Posuvné vodiace lišty	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Vyčistite handričkou alebo kefkou. Nenamáčajte a neumývajte v umývačke riadu.
Príslušenstvo	Teplá voda s malým množstvom prostriedku na umývanie riadu: Namočte a vyčistite handričkou alebo kefkou.

Funkcia osvetlenie

Na uľahčenie čistenia využite elektrické svetlo umiestnené vo vnútri rúry na pečenie.

Rozsvietenie svetla

Otočte ovládač funkcií do polohy .

Svetlo sa rozsvieti.

Zhasnutie svetla

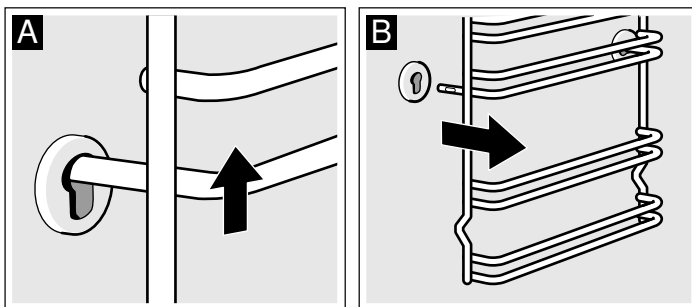
Otočte volič funkcií do polohy o.

Zloženie a nasadenie mriežok alebo závesných roštov na ľavej a pravej strane

Mriežky a závesné rošty možno pri ich čistení zložiť. Rúra musí byť vychladnutá.

Vyvesenie rámu alebo koľajničky

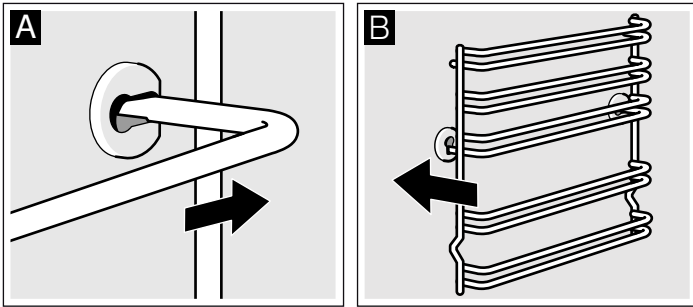
1. Rám alebo koľajničky vpredu nadvihnite nahor a vyveste (obr. A).
2. Potom celý rám alebo koľajničku vytiahnite dopredu a vyberte ho von (obrázok B).



Rámy alebo koľajničky vyčistite čistiacim prostriedkom a špongiou. Ak je znečistenie ťažko odstrániteľné, použite kefkou.

Zloženie mriežok a závesných roštov

1. Mriežku alebo závesný rošt najprv vložte do zadnej drážky pritláčajúc smerom dozadu (obrázok A)
2. a až potom do prednej drážky (obrázok B).

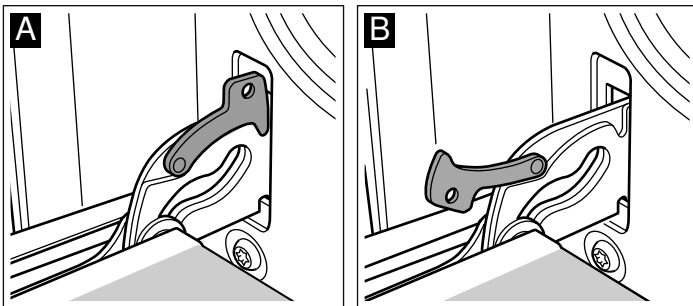


Mriežky alebo závesné rošty upevnite vľavo aj vpravo. Zahnutá časť musí vždy smerovať nadol.

Zloženie a nasadenie dvierok rúry na pečenie

Na zjednodušenie demontovania dvierok a čistenia sklenených tabúľ sa dvierka môžu zložiť.

Úchyty dvierok rúry sú vybavené zaisťovacími páčkami. Ak je zaisťovacia páčka sklopená (obrázok A), nie je možné dvierka zložiť. Ak je zaisťovacia páčka vyklopená (obrázok B), úchyty sú zaistené. Nemôžu sa tak náhle zacvaknúť.

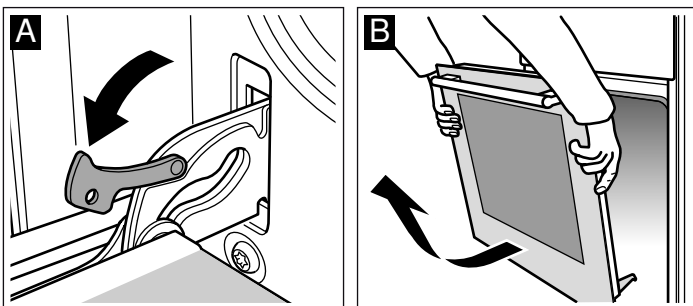


⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

Ak úchyty nie sú zaistené zaisťovacími páčkami, môžu sa náhle zacvaknúť. Dbajte na to, aby zaisťovacie páčky boli vždy sklopené, okrem prípadu zloženia dvierok, keď majú byť vyklopené.

Zloženie dvierok

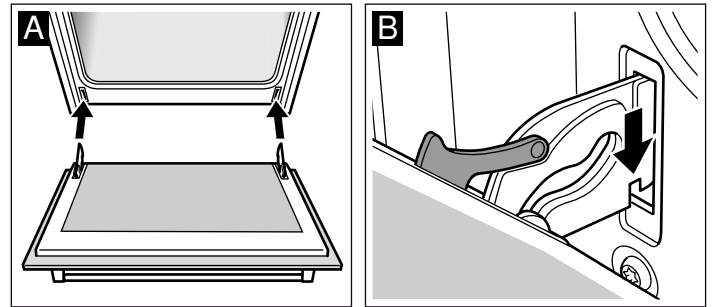
1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Vyklopte obe zaisťovacie páčky, vľavo a vpravo (obrázok A).
3. Dvierka rúry na pečenie zatvorte až na doraz (obrázok B). Dvierka uchopte obidvoma rukami vľavo a vpravo. Zatvorte ich ešte trochu viac a vytiahnite ich.



Nasadenie dvierok

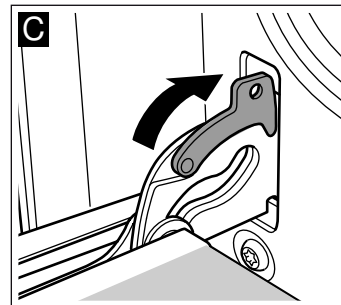
Pri opätovnom nasadení dvierok postupujte rovnako, len v opačnom poradí.

1. Po nasadení dvierok sa uistite, že oba úchyty dvierok zapadajú do svojich príslušných otvorov (obrázok A).
2. Spodná drážka úchytovej páčky musí zapadať na oboch stranách (obrázok B).



Ak úchyty dvierok nie sú správne nasadené, dvierka sa môžu skriviť.

3. Opätovne zacvaknite obe zaisťovacie páčky (obrázok C). Zatvorte dvierka rúry.



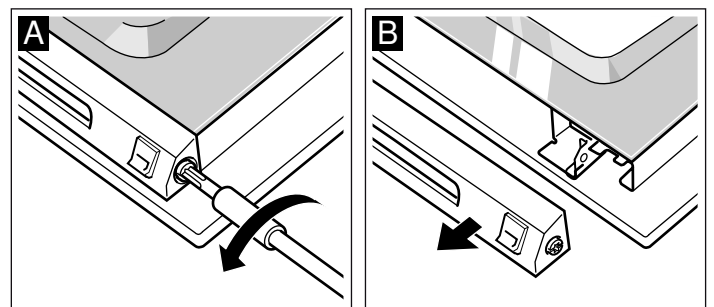
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!!

V prípade, že dvierka vypadnú alebo sa úchyty náhle zatvoria, nedotýkajte sa ich. Obráťte sa na stredisko technickej podpory.

Odmontovanie krytu dvierok

Kryt dvierok rúry môže časom zmeniť farbu. Pri dôkladnejšom čistení sa odporúča kryt odmontovať.

1. Dvierka rúry na pečenie úplne otvorte.
2. Odskrutkujte kryt dvierok. Uvoľnite skrutky naľavo i vpravo (obrázok A).
3. Zložte kryt (obrázok B).



Dbajte na to, aby sa dvierka rúry nezatvorili, kým nebude kryt namontovaný späť. Mohlo by sa poškodiť vnútorné sklo. Kryt vyčistite výrobkom určeným špeciálne na čistenie nehrdzavejúcej ocele.

4. Opätovne ho nasadte a upevnite.
5. Zatvorte dvierka rúry.

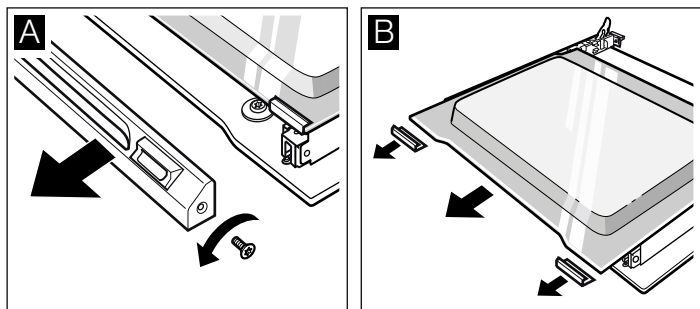
Demontáž a montáž skiel dvierok

Aby ste sklá dvierok rúry mohli lepšie vyčistiť, môžete ich z dvierok vybrať.

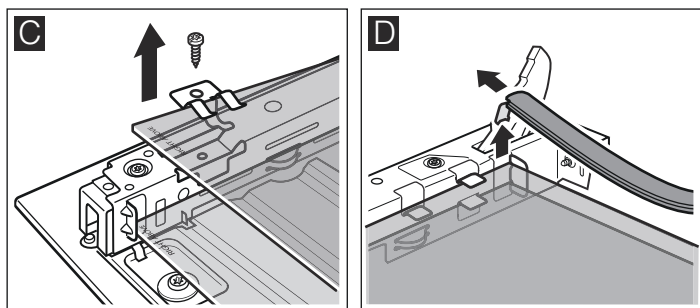
Pri demontáži vnútorných skiel dávajte pozor na to, v akom poradí sklá vyberáte. Aby ste sklá namontovali opäť v správnom poradí, orientujte sa podľa čísla, ktoré je uvedené na skle.

Demontáž

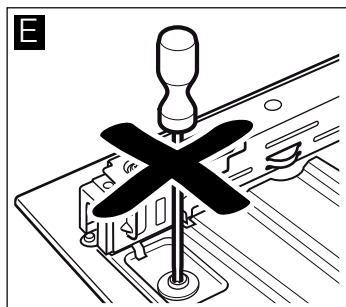
1. Dvierka rúry vyveste a položte na handru rúčkou dolu.
2. Odskrutkujte kryt v hornej časti dvierok rúry. Povoľte skrutky na ľavej a pravej strane (obrázok A).
3. Najvrchnejšie sklo nadvihnite a vytiahnite a odoberte obidve malé tesnenia (obrázok B).



4. Odskrutkujte pridržiavacie spony vpravo a vľavo. Nadvihnite sklo a stiahnite z neho spony (obrázok C).
5. Tesnenia dolu na skle odoberte (obrázok D). Pritom tesnenie potiahnite a vyberte nahor. Sklo vytiahnite von.



6. Spodné sklo vytiahnite šikmo nahor.
7. Skrutky vľavo a vpravo s plechovou časťou NEODSKRUTKUJTE (obrázok E).



Vyčistite sklá čistiacim prostriedkom na sklo a mäkkou utierkou.

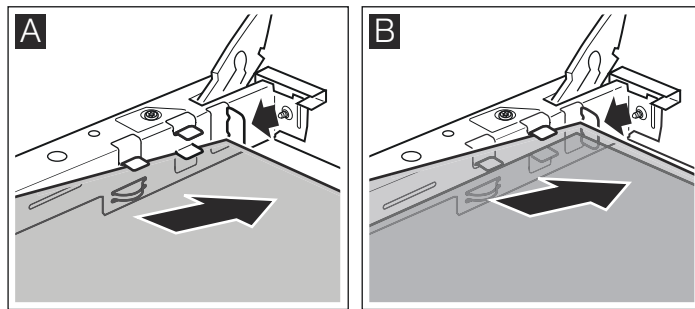
⚠ Nebezpečenstvo poranenia!

Poškrábané sklo dvierok spotrebiča môže prasknúť. Nepoužívajte škrabky na sklo, ostré alebo abrazívne čistiace prostriedky.

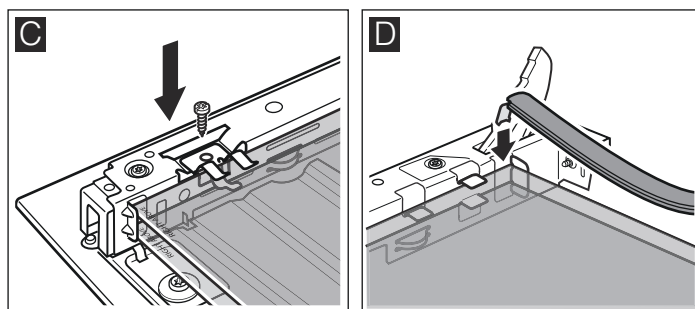
Montáž

Pri montáži dávajte pozor na to, aby nápis „right above“ stál na obidvoch sklách vľavo dolu hlavou.

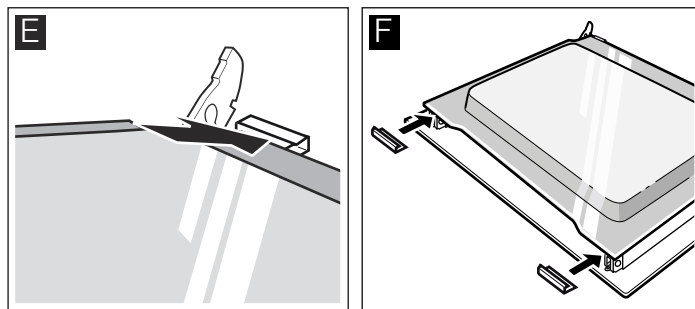
1. Dolné sklo zasuňte šikmo dozadu (obrázok A).
2. Zasuňte stredné sklo (obrázok B).



3. Nasadte pridržiavacie spony vpravo a vľavo na sklo, vyrovnajte ich tak, aby perá boli nad otvorom pre skrutku, a priskrutkujte ich (obrázok B).
4. Tesnenia dolu na skle znova zakvačte (obrázok D).



5. Najvrchnejšie sklo zasuňte šikmo dozadu do obidvoch držiakov. Dbajte na to, aby ste pritom tesnenie neposunuli dozadu (obrázok E).
6. Obidve malé tesnenia vľavo a vpravo znova nasuňte na sklo (obrázok F).



7. Nasadte kryt a priskrutkujte.
8. Zaveste dvierka rúry.

Rúru na pečenie smiete používať len vtedy, ak sú sklá správne namontované.

Čo robiť v prípade poruchy

Pri poruche ide väčšinou o malé, ľahko napravitelné poškodenie. Predtým, ako sa obrátite na stredisko technickej podpory, pokúste sa poruchu napraviť pomocou nasledovnej tabuľky.

Tabuľka porúch

Porucha	Možná príčina	Riešenie/rady
Rúra nefunguje.	Chybná poistka.	Skontrolujte v poistkovej skrinke, či je poistka v poriadku.
	Výpadok elektrického prúdu.	Skontrolujte, či svieti kuchynské svetlo alebo fungujú iné kuchynské spotrebiče.
Na displeji sa rozsvieti ☹ a nuly.	Výpadok elektrického prúdu.	Znovu nastavte čas.
Rúra neheje.	Kontakty sú zaprášené.	Niekoľkokrát otočte ovládačmi v oboch smeroch.
Dvierka rúry sa nedajú otvoriť. Na ukazovateli sa rozsvieti symbol 🔒.	Dvierka rúry sú zablokované z dôvodu samočistenia 🧼.	Počkajte, kým rúra nevychladne a nezhasne symbol 🔒.
Na displeji sa zobrazí FB .	Automatické vypnutie je aktivované.	Otočte ovládač funkcií do polohy nula.

Hlásenia chyby

Ak sa na displeji zobrazí hlásenie chyby **E**, stlačte senzor ☹. Hlásenie chyby zmizne. Vynuluje sa nastavená funkcia času. Ak hlásenie chyby nezmizne, obráťte sa na najbližšie servisné centrum.

Nasledujúce hlásenia chyby môže vyriešiť používateľ vlastnými silami.

Hlásenie chyby	Možná príčina	Riešenie/rady
E011	Senzor bol stlačený prídlho alebo sa zasekol.	Postupne stlačte všetky senzory. Overte, či sa niektorý zo senzorov nezasekol, nie je zakrytý alebo zašpinený.
E105	Blokovanie dvierok sa aktivovalo pri otvorených dvierkach.	Stlačte senzor ☹. Teraz ho môžete opäť nastaviť.
E115	Teplota vo vnútri rúry je príliš vysoká.	Dvierka rúry sú zablokované a ohrev bol prerušený. Počkajte, kým rúra nevychladne. Stlačte senzor ☹ a opäť upravte čas.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Neodborné opravy sú nebezpečné. Opravy môže vykonávať len vyškolený zamestnanec odborného autorizovaného servisu.

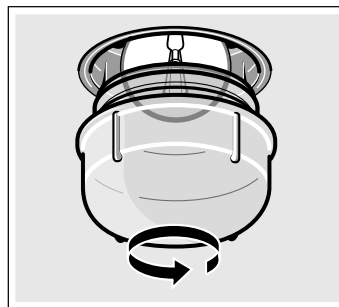
Výmena lampy

Poškodenú žiarovku osvetlenia rúry treba vymeniť. Náhradné žiarovky s napätím 220-240 V, závitom E14, výkonom 25 W, odolné voči vysokým teplotám (T 300 °C), môžete zakúpiť v servisnom stredisku alebo v špecializovaných predajniach. Používajte výhradne tento typ žiaroviek.

⚠ Nebezpečenstvo úrazu elektrickým prúdom!!

Spotrebič odpojte z elektrickej siete. Uistite sa, že je správne odpojený.

1. Aby ste sa vyhlí jeho poškodeniu, do vnútornej časti vychladnutej rúry položte kuchynskú utierku.
2. Ochranný kryt lampy odkrúťte smerom doľava.



3. Lampu nahraďte podobným modelom.
4. Opätovne zakrúťte ochranný kryt.
5. Odložte kuchynskú utierku a spotrebič zapojte do elektrickej siete.

Ochranné sklo

Poškodené ochranné sklo treba vymeniť. Ochranné sklo môžete zakúpiť v stredisku technickej podpory. Uveďte číslo výrobku a výrobné číslo spotrebiča.

Zákaznícky servis

Ak potrebujete spotrebič opraviť, je tu pre vás náš zákaznícky servis. Vždy nájdeme vhodné riešenie, aby sme predišli zbytočným návštevám technikov.

Číslo výrobku (E) a výrobné číslo (FD)

Pri komunikácii so servisom vždy uveďte číslo výrobku (E-Nr.) a výrobné číslo (FD-Nr.) vášho spotrebiča, aby sme vás mohli kvalifikovane obslúžiť. Typový štítek s číslami nájdete vpravo, naboku pri dvierkach rúry. Aby ste v prípade potreby nemuseli dlho hľadať, môžete si sem vpísať údaje vášho spotrebiča a telefónne číslo zákazníckeho servisu.

Č. výrobku (E)

Výrobné č.

Zákaznícky servis

Majte na pamäti, že návšteva servisného technika nie je v prípade chybného obsluhy bezplatná ani počas záručnej lehoty.

Objednávka opravy a porada v prípade porúch

Kontaktné údaje všetkých krajín nájdete v priloženej zozname služieb zákazníkom.

Spoločte sa na kompetentnosť výrobcu. Zabezpečte tým, aby oprava bola vykonaná vyškolenými servisnými technikmi, ktorí sú vybavení originálnymi náhradnými dielcami pre váš spotrebič.

Tipy na úsporu energie a ochranu životného prostredia

Tu nájdete tipy na pečenie s úsporou energie a na správnu likvidáciu vášho spotrebiča.

Ekologická likvidácia odpadu

Obal zlikvidujte ekologicky.




Tento spotrebič je identifikovaný v súlade so smernicou Európskeho parlamentu a Rady o odpade z elektrických a elektronických zariadení (OEEZ) – 2002/96/EC. Táto smernica stanovuje rámec recyklácie a optimálneho využitia materiálov použitých domácich spotrebičov v Európe.

Úspora energie

- Rúru predhrejte podľa inštrukcií.
- Používajte tmavé, čierno lakované alebo smaltované plechy. Lepšie vstrebávajú teplotu.
- Počas varenia, pečenia alebo smaženia nechajte dvierka rúry zatvorené.
- Ak pečiete rôzne koláče, ideálne je piecť ich jeden za druhým. Rúra je ešte teplá. Skráti sa tak čas pečenia druhého koláča. Tiež je možné vložiť dve formy naraz, a to jednu vedľa druhej.

- Pri dlhších časových intervaloch pečenia môžete rúru vypnúť 10 minút pred uplynutím času a využiť tak zvyškové teplo na dokončenie pokrmu.

Funkcia teplý vzduch eco

Pomocou funkcie teplý vzduch eco  môžete výrazne ušetriť energiu pri príprave pokrmu na jednej úrovni. Pečenie a smaženie si nevyžadujú predhrievanie.

Upozornenia

- Pre maximálne možné využitie funkcie úspory energie vložte pokrm do prázdnej a studenej rúry.
- Počas smaženia sa dvere rúry môžu otvoriť len ak je to naozaj nevyhnutné, napríklad pri otočení potravín. V kapitole „Tabuľky a odporúčania“ nájdete početné rady a odporúčania na pečenie a smaženie.

Tabuľka

Nasledujúca tabuľka zobrazuje výber najvhodnejších pokrmov pre funkciu úspory energie. Nájdete v nej podrobnosti o nastaveniach teploty, potrebnom príslušenstve a výške umiestnenia vhodné na jednotlivé pokrmy.

Teplota a trvanie času prípravy pokrmu sa môžu líšiť v závislosti od množstva, stavu a kvality potravín. Hodnoty v tabuľke sú preto orientačné. Odporúča sa začať pri najnižšej hodnote. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. Ak nedosiahnete očakávaný výsledok, najbližšie nastavte vyššiu teplotu.

Druh ohrevu =  horúci vzduch eco

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Koláče a pečivo				
Jednoduchý trený koláč	Rošt + pozdĺžna forma	2	170-180	55-65
Maslová piškóta	Rošt + pozdĺžna forma	2	150-160	75-85
Tortový korpus	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-200	30-45
Ovocná torta (napr. čerešňový koláč)	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 26 cm	2	160-180	50-60
Kysnuté koláče na plechu	Smaltovaný plech na pečenie	3	160-170	30-40
Mramorový koláč	Rošt + pozdĺžna forma	2	160-170	100-110
Savojský piškótový koláč	Rošt + forma na ovocnú tortu	2	150-160	85-95
Vodová piškóta	Rošt + forma s vyberacím dnom	2	165-175	35-45
Piškótový koláč. 3 vajcia	Rošt + forma s vyberacím dnom	1	160-170	45-55
Jablkový koláč	Univerzálny pekáč	3	170-180	65-75

	Príslušenstvo	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pečivo a keksy	Smaltovaný plech na pečenie	3	130-140	20-30
Orechové trojuholníčky	Smaltovaný plech na pečenie	3	185-195	35-45
Maslové briošky (12 kusov)	Smaltovaný plech na pečenie	3	170-180	20-25
Piškótová roláda	Smaltovaný plech na pečenie	3	160-170	15-20
Mafiny	Smaltovaný plech na pečenie	3	150-160	30-40
Jablkový koláč, okrúhly plech na pečenie	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 31 cm	3	230-250	30-40
Koláč quiche	Forma s vyberacím dnom z kovu, Ø 31 cm	3	200-220	55-65
Piškóta s ovocím	Obdĺžnikový plech na pečenie	2	180-200	50-60
Marhule v lístkovom ceste	Smaltovaný plech na pečenie	3	190-200	30-40
Keksy s čokoládovými hoblinkami	Smaltovaný plech na pečenie	3	140-150	35-45
Maslové pečivo	Smaltovaný plech na pečenie	3	140-150	30-45
Pečivo s krémovou náplňou	Univerzálny pekáč	3	210-220	40-50
Zvončeky z lístkového cesta	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-230	35-45
Chlieb (1 kg)	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	55-65
Mäso				
Tefacie pečené (1,5 kg paštéty z tefacieho mäsa)	Rošt + zakrytá nádoba	2	200-210	110-120
Bravčové pečené (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	180-190	110-120
Tefacie filé/roastbeef, rare (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	240-250	35-45
Tefacie filé/roastbeef, stredne prepečené (1 kg)	Rošt + otvorená nádoba	2	250-260	45-55
Ryby				
Pražma/ostriež, pečený (2 kusy po 350 g)	Univerzálny pekáč	2	180-190	30-40
Pražma v slanom obale (2 kusy po 450 g)	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-190	40-50
Treska (1 kus s hmotnosťou 1 kg)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	50-60
Pstruhy (2 kusy po 300 g)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	25-35
Morský čert (2 kusy po 400 g)	Smaltovaný plech na pečenie	2	180-190	30-40
Zmrazené, predvarené jedlá				
Zmrazená pizza s tenkým korpusom	Rošt	2	210-220	15-20
Pizza s hrubým korpusom	Rošt	2	180-190	25-35
Zemiakové hranolčeky na dopečenie	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-220	20-30
Kuracie krídla	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	15-25
Rybie prsty	Smaltovaný plech na pečenie	3	210-220	20-30
Chlieb na dopečenie	Univerzálny pekáč	3	180-200	10-20
Malé, plnené pečivo z lístkového cesta	Smaltovaný plech na pečenie	3	180-190	15-25
Zmrazené lasagne (450 g)	Rošt	2	210-230	45-55
Lasagne (2 kusy po 400 g)	Rošt	2	210-230	45-55
Tyčinky mozzarely	Smaltovaný plech na pečenie	2	230-240	15-25
Jalapeños	Smaltovaný plech na pečenie	3	200-210	15-25
Iné				
Gratinované zemiaky	Rošt + nezakrytá nádoba	2	155-165	75-85
Čerstvé lasagne	Rošt + nezakrytá nádoba	2	175-180	50-60

Testované pre vás v našom kuchynskom štúdiu


Tu nájdete rôzne jedlá a optimálne nastavenia na ich prípravu. Ukážeme vám, aký druh ohrevu a teplota sa najlepšie hodia na prípravu vášho jedla. Získate údaje o vhodnom príslušenstve a výške zasunutia. Dostanete od nás tipy ohľadom riadu a prípravy jedál.


Upozornenia

- Hodnoty uvedené v tabuľke platia vždy pre vloženie jedla do studeného a prázdneho varného priestoru. Predhrievanie použite len vtedy, keď je to uvedené v tabuľkách. Príslušenstvo vyložte papierom na pečenie až po predhriatí.
- Časové údaje v tabuľkách sú orientačné hodnoty. Závisia od kvality a vlastností potravín.
- Používajte dodané príslušenstvo. Ďalšie príslušenstvo dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovaných predajniach alebo v zákazníckom servise. Pred použitím rúry vyberte z varného priestoru príslušenstvo a nádoby, ktoré nepotrebujete.
- Vždy keď vyberáte horúce príslušenstvo alebo nádobu z varného priestoru, používajte chňapku na hrniec.

Koláče a pečivo

Pečenie na jednej úrovni

Koláč sa vydarí najlepšie vtedy, keď sa pečie na jednej úrovni s horným a dolným ohrevom .

Ak sa pečie s použitím 3D horúceho vzduchu , na zasunutie príslušenstva sa odporúčajú nasledovné výšky:

- Koláč vo forme na pečenie: výška 2
- Koláč na plechu: výška 3

Pečenie na viacerých úrovniach

Použite režim 3D horúci vzduch .

Pečenie na 2 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 3.
- Plech na pečenie: výška 1.

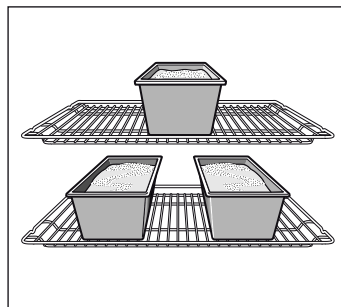
Pečenie na 3 úrovniach:

- Univerzálny pekáč: výška 5.
- Plech na pečenie: výška 3.
- Plech na pečenie: výška 1.

Plech na pečenie zasunutý súčasne do rúry nemusia byť bezpodmienečne hotové v rovnakom čase.

V tabuľkách nájdete množstvo tipov na prípravu vašich jedál.

Keď používate súčasne 3 pozdĺžne formy, musia byť umiestnené na rošte podľa znázornenia na obrázku.



Formy na pečenie

Najvhodnejšie sú tmavé formy z kovu.

Pri svetlých formách na pečenie z tenkostenného kovu alebo sklenených pekáčoch sa čas pečenia predĺži a koláč nezhdne tak rovnomerne.

Keď chcete používať silikónové formy, orientujte sa podľa údajov na receptoch výrobcu. Silikónové formy sú zvyčajne menšie ako normálne formy. Množstvo cesta a údaje o príprave sa môžu líšiť.

Tabuľky





V tabuľke nájdete aký druh ohrevu a aká teplota sú optimálne pre jednotlivé typy pečiva a dezertov. Teplota a čas pečenia závisia od množstva a vlastnostiach cesta. Preto sú v tabuľkách uvedené vždy rozsahy času pečenia. Začínajte vždy čo najnižšou teplotou a najkratším časom. Nižšou teplotou dosiahnete rovnomernejšie zafarbenie. V prípade potreby môžete čas a teplotu pečenia predĺžiť, prípadne zvýšiť.







Ak je rúra predhriata, čas pečenia sa spravidla skráti o 5 až 10 minút.

Ďalšie informácie nájdete v tabuľkovej prílohe kapitoly *Tipy na pečenie*.

Pri pečení koláča na jednej úrovni dajte cesto na smaltovaný plech.

Ak pečiete naraz niekoľko koláčov, cestá je možné uložiť vedľa seba na rošt.

Koláč vo forme na pečenie	Varné nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Torta	Forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1		240-260	30-40
	2 koláčové formy z plechu, Ø 31 cm.	3+1		190-200	45-55
Koláč quiche	Forma na pečenie z plechu, Ø 31 cm	1		220-230	40-50
Koláče	Forma na pečenie z plechu, Ø 28 cm	1		190-200	40-50

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pizza	Univerzálny pekáč	2		200-220	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		180-190	35-40
Alsaský koláč (predhriať)	Univerzálny pekáč	2		270	15-20
Vianočka	Univerzálny pekáč	2		170-190	25-35
Brioška	Plech na mafiny pre 12 mafín s Ø 8 cm	2		200-220	20-25
Pečivo z kysnutého cesta/veterníky	Univerzálny pekáč	2		200-220	30-45

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Listové cesto	Univerzálny pekáč	3	☉	190-200	25-35
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	190-200	30-40
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☉	170-180	35-45
Penové zákusky (10 minút predhriať)	Univerzálny pekáč	3	☉	80-90	180-210
Maslové pečivo (predhriať)	Univerzálny pekáč	3	☐	150-160	20-30
	Univerzálny pekáč	3	☉	140-150	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☉	140-150	25-35
Makrónky	Univerzálny pekáč	2	☐	110-130	30-40
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☉	110-120	35-45
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☉	110-120	35-45
Burek	Univerzálny pekáč	2	☐	190-200	40-55

Radý a praktické upozornenia týkajúce sa pečenia

Keď chcete použiť svoj vlastný recept.	Môžete sa orientovať podľa podobnej potraviny z tabuľky s časmi prípravy.
Nasledovným spôsobom zistíte, či je trený koláč hotový:	Približne 10 minút pred uplynutím uvedeného času pečenia pichnete jemnou špajľou do koláča v mieste, kde je najvyšší. Ak sa na drevenú špajľu cesto nepriľpí, koláč je hotový.
Koláč nenarástol alebo spľasol.	Nabudúce použijete na recept menej tekutiny alebo na pečenie zvolíte o 10 stupňov nižšiu teplotu. Všimnite si aj to, ako dlho sa má podľa receptu miesiť cesto.
Koláč je v strede vysoký, ale smerom k okrajom padá.	Formu na pečenie nevymasťujte. Keď je koláč hotový, opatrne ho nožom oddeľte od formy na pečenie.
Koláč je navrchu príliš hnedý.	Koláč zasuňte na nižšiu kofajničku, zvolíte nižšiu teplotu pečenia a koláč pečte dlhšie.
Koláč je príliš suchý.	Hotový koláč viackrát popichajte jemnou drevenou špajľou. Pokvapkajte ho ovocnou šťavou alebo alkoholom. Nabudúce zvýšte teplotu o 10 stupňov a skráťte čas ohrevu.
Chlieb alebo pečivo (napríklad tvarohový koláč) vyzerá zvonku dobre, ale zvnútra je lepkavé (vlhké, s mokkými miestami).	Nabudúce použijete menej tekutiny a jedlo nechajte dlhší čas v rúre na nižšej teplote. Keď pečiete tortu so šťavnatým obložením, najprv upečte tortový korpus. Posypte ho potom mandľami alebo strúhankou a až potom dajte obloženie. Držte sa pokynov v recepte a časov pečenia.
Pečivo zhnedlo nepravidelne.	Nastavte nižšiu teplotu, pečivo bude upečené rovnomernejšie. Chúlostivé pečivo pečte pomocou horného a dolného ohrevu ☐ na jednej úrovni. Prečnievajúci papier na pečenie môže mať vplyv na cirkuláciu vzduchu. Vždy ho pristrihnite na veľkosť plechu na pečenie.
Piekli ste na rôznych úrovniach. Pečivo na hornom plechu na pečenie je tmavšie ako na dolnom.	Keď chcete piecť na rôznych úrovniach, vždy nastavte 3D horúci vzduch ☉. Keď sa zasunie viac plechov na pečenie, nemusia byť bezpodmienečne hotové v rovnakom čase.
Pri pečení šťavnatých koláčov sa vytvára vodný kondenzát.	Pri pečení môže vzniknúť vodná para. Časť tejto vodnej pary sa odvádza odsávacím pary rúry na pečenie a vo forme vodných kvapiek sa môže vyzrážať na čelách susediaceho nábytku. Je to normálna fyzikálna reakcia.

Mäso, hydina, ryby

Nádoby

Môžete použiť akúkoľvek nádobu, ktorá je odolná voči vysokým teplotám. Pri pečení veľkých kusov môžete tiež použiť smaltovaný plech.

Najvhodnejšie je používať sklenené nádoby. Uistite sa, že pokrievka nádoby je správne nasadená.

Pri používaní smaltovaných nádob pridajte viac tekutín.

Ak používate nádoby z ušľachtilej ocele, mäso sa neopeče dozlatista, dokonca môže zostať neprepečené. V takomto prípade predĺžte dobu pečenia.

Údaje uvedené v tabuľke:

Nádoba bez pokrievky = otvorená

Nádoba s pokrievkou = zatvorená

Nádobu položte vždy na stred roštu.

Horúce sklenené nádoby by ste mali položiť na suchú utierku. Na vlhkej alebo studenej podložke by sklo mohlo prasknúť.

Pečenie

K chudému mäsu pridajte trochu tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky ½ cm.

Na dusenie mäsa pridajte dostatok tekutiny. Dno nádoby by malo byť pokryté do výšky 1 - 2 cm.

Množstvo tekutiny závisí od druhu mäsa a materiálu nádoby. Pokiaľ mäso pripravujete v smaltovanom pekáči, je potrebné pridať trochu viac tekutiny než pri sklenenej nádobe.

Pekáče z ušľachtilej ocele sú vhodné len výnimočne. Mäso sa dusí pomalšie a menej zhnedne. Použite vyššiu teplotu a/alebo dlhší čas prípravy.

Grilovanie

Grilujte vždy v uzavretej rúre na pečenie.

Na grilovanie predhrejte rúru asi 3 minúty pred vložením pokrmu.

Kúsky určené na grilovanie položte priamo na rošt. Ak pripravujete len jeden kus, najlepšie je umiestniť ho do stredu roštu.

Smaltovaný plech položte do výšky 1. Takto sa zachytí šťava z mäsa a rúra zostane čistá.

Plech na pečenie a univerzálny plech neukladajte do výšky 4 alebo 5. Pri vysokých teplotách by sa mohli deformovať a pri výbere z rúry tak poškodiť jej vnútro.

Dbajte na to, aby mali opekané kúsky tú istú hrúbku. Opečú sa rovnomerne do zlatista a udržia si šťavnatosť. Kúsky rýb osolte až po grilovaní.

Po uplynutí času $\frac{2}{3}$ kúsky rýb obráťte.

Grilovacie vyhrievacie teleso sa automaticky zapína a vypína. Je to normálne. Frekvencia závisí od nastavenia grilovacieho stupňa .

Mäso

Po uplynutí polovice času mäso obráťte.

Keď je pečené mäso hotové, malo by sa nechať ešte 10 minút vo vypnutej, zatvorenej rúre. Bude sa tak lepšie krájať.

Po upečení zabalte roastbeef do alobalu a nechajte 10 minút v rúre na pečenie odpočinúť.


V prípade bravčového pečeného mäsa s kožou túto kožu krížom narežte. Mäso položte do nádoby najprv kožou nadol.

Pokrm	Hmotnosť	Príslušenstvo a nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C, grilovací stupeň	Čas pečenia v minútach
Mäso						
Roastbeef, krvavý	1,0 kg	odokryté	1		240-250	40-50
Roastbeef, stredne prepečený	1,0 kg	odokryté	1		250-260	50-60
Roláda z jahňacieho mäsa bez kosti, stredne prepečená	1,5 kg	odokryté	1		160-170	100-110
Ražniči z bravčového mäsa	1,0 kg	odokryté	1		190-210	100-120
Bravčová roláda	2,0 kg	odokryté	1		170-190	170-180
Hydina						
Kuracie mäso	1,5 kg	odokryté	1		190-210	65-85
Kačka	2,0 kg	odokryté	1		190-210	100-110
Ryby						
Celá ryba, na rošte	300 g	Rošt + univerzálny plech	2+1		2	20-25
Nákyp						
Zapekané zemiaky		Forma na pečenie na rošte	2		160-180	50-70
Toasty						
Opečené toasty	12 kusov	Rošt + univerzálny plech	3+1		170-180	8-12

Tipy na pečenie a grilovanie

Pre hmotnosť pečienky nie sú v tabuľke žiadne údaje.	Údaje vyberte podľa najbližšej nižšej hmotnosti a čas predĺžte.
Chcete zistiť, či je pečienka hotová.	Použite sondu na pečenie (dá sa kúpiť) alebo vykonajte „skúšku lyžičkou“. Lyžicou stlačte mäso. Ak je pevné, je hotové. Ak sa poddá, potrebuje ešte trochu času.
Mäso je príliš tmavé a kôrka miestami spálená.	Skontrolujte výšku vsunutia a teplotu.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je pripálená.	Nabudúce použite menšiu nádobu na pečenie alebo pridajte viac tekutiny.
Mäso vyzerá dobre, ale šťava je príliš svetlá a vodnatá.	Nabudúce použite väčšiu nádobu na pečenie alebo pridajte menej tekutiny.
Pri zalievaní mäsa vzniká vodná para.	Je to fyzikálne podmienené a normálne. Veľká časť vodnej pary uniká výstupom pary. Vodná para sa môže zrážať na chladnejšom čelnom ovládacom paneli alebo na susediacom nábytku a odkvapkávať ako kondenzovaná voda.

Varenie menu

S použitím 3D horúceho vzduchu  možno v rúre na pečenie pripraviť kompletne menu. Využite sa všetko teplo rúry. V horúcom vzduchu sa vône alebo arómy neodvádzajú.

Postavte varnú nádobu na rošt.

Menu	Varné nádoby	Výška	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach	Upozornenia
Menu 1					
Jahňacie stehno bez kosti, zrolované, 1,3 kg, stredne prepečené a pečené zemiaky	Nezakrytá varná nádoba	1	180	100	Po 30 minútach pečenia môžete okolo jahňacieho stehna poukladať zemiaky a do varného priestoru vložiť tortu
Torta	Forma na pečenie, z plechu, Ø 31 cm.	3			
Menu 2					
Jahňacie stehno bez kosti, zrolované, 1,3 kg, stredne prepečené*	Nezakrytá varná nádoba	1	180	100	Po 30 minútach pečenia možno do varného priestoru vložiť gratinované zemiaky. Keď sú už zemiaky dostatočne upečené, varnú nádobu na posledných 10 minút zakryte.
Gratinované zemiaky	Nezakrytá varná nádoba	3			



















* Odporúčanie: 20 minút pred uplynutím času pečenia môžete okolo jahňacieho stehna poukladať paradajky.

Hotové produkty

Riadte sa pokynmi výrobcu uvedenými na obale.

Ak príslušenstvo vyložíte papierom na pečenie, dbajte na to, aby bol vhodný na vysoké teploty. Veľkosť papiera prispôbte veľkosti nádoby.

Výsledok pečenia vo veľkej miere závisí od potraviny. Na surových výrobkoch sa môžu vyskytnúť farebné nepravidelnosti a rozdiely.

Jedlo	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Pizza, zmrazená					
Pizza s tenkým korpusom	Univerzálny pekáč	2		210-230	15-30
	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		180-200	25-35
Pizza s hrubým korpusom	Univerzálny pekáč	2		180-200	20-30
	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		170-190	30-40
Pizzová bageta	Univerzálny pekáč	3		190-200	20-25
Minipizza	Univerzálny pekáč	3		190-210	10-20
Pizza, chladená					
Pizza (predhriať)	Univerzálny pekáč	1		190-210	10-20
Zemiakové jedlá, hlboko zmrazené					
Zemiakové hranolčeky	Univerzálny pekáč	3		190-210	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		190-200	35-45
Krokety	Univerzálny pekáč	3		200-220	25-30
Zemiakové placky, plnené zemiaky	Univerzálny pekáč	3		210-230	15-25
Pečivo, zmrazené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	3		180-200	10-20
Praclíky (polotovary)	Univerzálny pekáč	3		210-230	15-25
Pečivo, predpečené					
Žemle, bagety	Univerzálny pekáč	2		190-210	10-20
	Rošt + univerzálny pekáč	3+1		160-180	20-25
Zmrazené výrobky na dopečenie					
Rybíe prsty	Univerzálny pekáč	2		220-240	10-20
Kuracie prsty, nugety	Univerzálny pekáč	3		200-220	15-25
Pečivo z lístkového cesta, zmrazené					
Pečivo z lístkového cesta	Univerzálny pekáč	3		200-220	35-40

Špeciálne pokrmy

Pri nízkych teplotách je možné pripraviť výborný krémový jogurt alebo vláčne kysnuté cesto.

Najprv vyberte príslušenstvo a mriežky alebo ľavý a pravý závesný rošt zvnútra rúry na pečenie.

Príprava jogurtu

1. Privedzte do varu 1 liter mlieka (s 3,5 % obsahom tuku) a nechajte vychladnúť na 40 °C.
2. Zamiešajte so 150 g jogurtu (studeného z chladničky).

3. Zmes rozdeľte do zaváraninových fľaš a prikryte ich priesvitnou fóliou.

4. Rúru predhrejete podľa inštrukcií.

5. Potom rozložte zaváraninové fľaše do spodnej vnútornej časti rúry a postupujte, ako je uvedené.

Cesto nechajte vykysnúť

1. Pri príprave kysnutého cesta postupujte ako zvyčajne. Zmes vložte do keramickej nádoby odolnej voči teplu a prikryte ju.
2. Rúru predhrejete podľa inštrukcií.
3. Vypnite spotrebič a cesto nechajte vykysnúť vo vnútri rúry.

Pokrm	Nádoby	Výška	Druh ohrevu	Teplota	Čas
Jogurt	Uložte hrnčeky alebo kelímky	na dno vnútornej časti rúry	☼	Predhrejete na 50 °C 50 °C	5 min 8 h
Kysnutie cesta	Položte nádobu odolnú voči vysokým teplotám	na dno vnútornej časti rúry	☼	Predhrejete na 50 °C vypnite spotrebič a vložte cesto na vykysnutie do vnútra rúry.	5-10 min 20-30 min

Rozmrazovanie

Čas rozmrazovania závisí od druhu a množstva potravín, ktoré chcete rozmraziť.

Riadte sa pokynmi výrobcu, ktoré nájdete na obale.

Mrazené výrobky vyberte z obalu, vložte do vhodnej nádoby a položte na rošt.

Hydinu uložte na tanier prsnou časťou smerom nadol.

Upozornenie: Svetlo sa nezapne, kým rúra nedosiahne teplotu 60 °C. Umožní tak optimálnu presnosť regulácie.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Teplota
Chúlostivé mrazené výrobky Např. šľahačkové torty, krémové zákusky, torty s čokoládovou alebo cukrovou polevou, ovocie atď.	Rošt	1	☼	30 °C
Ostatné mrazené výrobky Kurča, mäso a údeniny, chlieb a rožky, koláče a iné sladké pečivo	Rošt	1	☼	50 °C

Sušenie

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave a starostlivo umytú.

Vodu nechajte dobre odkvapkať a plody dôkladne usušte.

Univerzálny plech vložte do výšky 3 a rošt do výšky 1.

Univerzálny plech a rošt prikryte papierom na pečenie alebo pergamenovým papierom.

Pokrm	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas pečenia v hodinách
600 g jablák nakrájaných na kolieska	1+3	☼	80	cca 5 h
800 g hrušiek nakrájaných na kúsky	1+3	☼	80	cca 8 h
1,5 kg sliviek	1+3	☼	80	cca 8-10 h
200 g očistených bylín	1+3	☼	80	cca 1½ h

Upozornenie: Šťavnatejšie ovocie a zeleninu viackrát obráťte. Po ukončení sušenia okamžite odstráňte vysušené ovocie a zeleninu z papiera.

Zaváranie

Pri zaváraní musia byť fľaše a gumičky dokonale čisté a vo veľmi dobrom stave. Pokiaľ možno, používajte zaváraninové fľaše rovnakej veľkosti. Hodnoty v tabuľke sa vzťahujú na okrúhle zaváraninové fľaše s objemom 1 litra.

Pozor!

Nepoužívajte väčšie alebo vyššie fľaše. Mohli by prasknúť.

Používajte výhradne ovocie a zeleninu v dobrom stave. Dôkladne umyté.

Časy uvedené v tabuľke sú len orientačné. Môžu sa líšiť v závislosti od izbovej teploty, počtu zaváraninových fliaš, množstva a teploty ich obsahu. Skôr než vypnete spotrebič, uistite sa, že vo vnútri fliaš sa vytvorili bublinky.

Príprava

1. Ovocie a zeleninu nakladte do zaváraninových fliaš, ale nie až po okraj.
2. Dôkladne vyčistite okraje zaváraninových fliaš.

3. Na každú naplnenú fľašu položte vlhkú tesniacu gumu a viečko.

4. Zaváraninové fľaše uzatvorte pomocou svoriek.

Do rúry na pečenie nekladajte viac než šesť fliaš naraz.

Naprogramovanie

1. Univerzálny plech vložte do výšky 2. Zaváraninové fľaše naskladajte tak, aby sa navzájom nedotýkali.

2. Do univerzálneho plechu vlejte pol litra teplej vody (cca 80 °C).

3. Zatvorte dverka rúry.

4. Nastavte ovládač funkcií na spodný ohrev .

5. Nastavte teplotu medzi 170 a 180 °C.

Zaváranie

Približne po 40 - 50 minútach sa v krátkych intervaloch začnú tvoriť bublinky. Vypnite rúru na pečenie.

Približne po 25 - 35 minútach vyberte zaváraninové fľaše z rúry (v tomto časovom rozmedzí sa využíva zvyškové teplo). Ak ich necháte v rúre dlhšie, môžu vzniknúť baktérie, ktoré napomáhajú kvaseniu marmelády.

Ovocie v litrových fľašiach	Od objavenia sa bubliniek	Zvyškové teplo
Jablká, ríbezle, jahody	vypnutie	cca 25 minút
Čerešne, marhule, broskyne, egreše	vypnutie	cca 30 minút
Jablková dreň, hrušky, slivky	vypnutie	cca 35 minút

Zaváranie zeleniny

Akonáhle sa v zaváraninových fľašiach začnú tvoriť malé bublinky, upravte teplotu na 120-140 °C. Približne 35-70 minút, v závislosti od druhu zeleniny. Po uplynutí času vypnite rúru na pečenie a využite zvyškové teplo.

Zelenina v studenom náleve v litrových fľašiach	Od objavenia sa bubliniek 120-140 °C	Zvyškové teplo
Uhorky	-	cca 35 minút
Červená repa	cca 35 minút	cca 30 minút
Ružičkový kel	cca 45 minút	cca 30 minút
Fazuľa, kaleráb, červená kapusta	cca 60 minút	cca 30 minút
Hrášok	cca 70 minút	cca 30 minút

Vyberanie zaváraninových fliaš z rúry

Zaváraninové fľaše vyberte z rúry až po ukončení varu.

Pozor!

Teplé fľaše nekladajte na studený alebo vlhký podklad. Mohli by prasknúť.

Akrylamid v jedlách

Akrylamid vzniká zvlášť v obilninových a zemiakových jedlách, ktoré sa pripravujú pri vysokých teplotách, napr. zemiakové hranolčky, hrianky, žemle, chlieb a jemné pečivo (keksy, sušienky, vianočné pečivo).

Odporúčanie pre prípravu jedál s nízkym obsahom akrylamidu

Všeobecne	<ul style="list-style-type: none"> ■ Pečte čo najkratšie. ■ Opekajte jedlá do zlata, ale príliš ich nepražte. ■ Veľké kusy jedla obsahuje menej akrylamidu.
Pečenie	<p>Na hornom/dolnom ohreve max. 200 °C</p> <p>Na 3D horúcom vzduchu max. 180 °C.</p>
Pečivo a keksy	<p>Na hornom/dolnom ohreve max. 190 °C</p> <p>Na 3D horúcom vzduchu max. 170 °C.</p> <p>Vajce alebo vaječný bielok znižujú tvorbu akrylamidu.</p>
Zemiakové hranolčky z rúry na pečenie	V jednej vrstve rovnomerne rozmiestite na plech na pečenie. Pečte minimálne 400 g na jednom plechu, aby sa zemiaky nevysušili

Skúšobné jedlá

Tieto tabuľky boli zostavené pre kontrolné inštitúty na uľahčenie kontroly a testovania rôznych spotrebičov.

Podľa EN 50304/EN 60350 (2009), resp. IEC 60350.

Pečenie

Pečenie na 2 úrovniach:

Univerzálny pekáč vždy zasuňte nad plech na pečenie.

Pečenie na 3 úrovniach:

Univerzálny pekáč zasuňte do stredu.

Striekané pečivo:

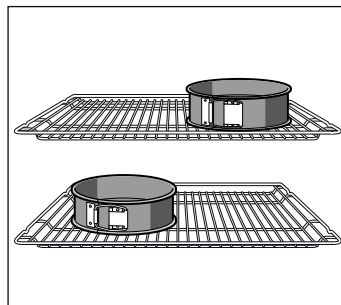
Plech na pečenie zasunutý súčasne do rúry nemusia byť hotové v rovnakom čase.

Zakrytý jablkový koláč na 1 úrovni:

Medzi tmavými formami s vyberacím dnom nechajte dostatočný odstup.

Zakrytý jablkový koláč na 2 úrovniach:

Tmavé formy s vyberacím dnom postavte uhlopriečne nad seba.



Koláče vo formách s vyberacím dnom z bieleho plechu:






Pečte pomocou horného a dolného ohrevu ☐ na 1 úrovni.

Formy s vyberacím dnom nedávajte na rošt, ale na univerzálny pekáč.

Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Striekané pečivo (predhriat*)	Univerzálny pekáč	3	☐	150-160	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-150	25-35
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140-150	25-35
Striekané pečivo	Univerzálny pekáč	3	☒	140-150	30-45
Koláčiky (predhriat*)	Univerzálny pekáč	3	☐	150-170	20-30
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1	☒	140-160	25-35
	Univerzálny pekáč	3	☒	150-160	25-30
	2 plechy na pečenie + univerzálny pekáč	5+3+1	☒	140-150	25-30
Vodová piškóta (predhriat*)	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☐	170-180	30-40
Vodová piškóta	Forma s vyberacím dnom na rošte	2	☒	165-175	35-45

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni.



Jedlo	Príslušenstvo a formy na pečenie	Výška	Druh ohrevu	Teplota v °C	Čas prípravy v minútach
Kysnuté koláče na plechu	Univerzálny pekáč	3		160-180	30-40
	Univerzálny pekáč	3		150-170	30-45
	Univerzálny pekáč + plech na pečenie	3+1		160-170	30-40
Jablkový pie	Rošt + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm.	1		190-210	70-90
	2 rošty + 2 formy s vyberacím dnom Ø 20 cm.	3+1		170-190	60-80

* Na predhrievanie rúry na pečenie nepoužívajte rýchloohrev

Rošty a plechy na pečenie dostanete ako osobitné príslušenstvo v špecializovanej predajni.

Grilovanie

Ak ukladáte potraviny priamo na rošt, položte smaltovaný plech do výšky 1. Zachytí šťavu z mäsa a rúra zostane čistá.

Pokrm	Príslušenstvo	Výška	Druh ohrevu	Grilovací stupeň	Čas v minútach
Opečené toasty (predhriať 10 minút)	Rošt	5		3	1/2-2
Hovädzie fašírky 12 kusov* (nepredhrievať)	Rošt + smaltovaný plech	4+1		3	25-30

* Po uplynutí 2/3 času obráťte.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000983522 06 950308